

FLAMBIERTE APFELCREME



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Backstabil





15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| 500 g | QimiQ Classic, ungekühlt |
|------------|------------------------------|
| 460 g | Äpfel, geschält |
| 1 Prise(n) | Vanillezucker |
| 2 cl | Calvados, |
| 30 g | Zucker |
| 500 ml | Schlagobers 36 % Fett |
| 8 | Eigelb |
| 1 | Vanilleschote(n), Mark davon |
| | Zucker, zum Karamellisieren |
| | |

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
- 2. Äpfel dünsten. Calvados, Zucker und Vanillezucker dazugeben und die Hälfte davon pürieren.
- 3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Apfelmus, Schalgobers, Eigelb, Zucker und Vanillemark dazumischen. Die übrig gebliebenen Apfelstücke untermischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen
- 4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Backblech eingießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
- 5. Creme im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40-45 Minuten stocken lassen.
- 6. Creme auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.
- Nach Belieben mit Apfelstücken dekorieren und servieren.