



# ROTWEINSCHAUMSUPPE MIT APFEL-ZIMT-SCHNECKEN



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

- 125 g** QimiQ Sahne-Basis
- 1** Apfel, gerieben
- 2 EL** Haselnüsse, gerieben
- 1** Ei(er)
- 1 Msp.** Zimt
- 1 Pkg.** Blätterteig  
Ei(er), zum Bestreichen
- 12** Walnüsse

### FÜR DIE ROTWEINSCHAUMSUPPE

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 100 g** Butter
- 1** Zwiebel(n), fein geschnitten
- 2** Äpfel, geschält, in Stücken
- 60 g** Knollensellerie, geschält, in Stücken
- 1 TL** Zucker
- 250 ml** Rotwein
- 250 ml** Gemüsebrühe
- 0.5 Msp.** Ingwerpulver
- 0.5 Msp.** Zimt
- 0.5 Msp.** Gewürznelken
- 1 Prise(n)** Majoran, getrocknet
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Apfel-Zimt-Schnecken: QimiQ Sahne-Basis mit geriebenem Apfel, Haselnüssen, Ei und Zimt gut vermischen. Den Blätterteig mit der Mischung bestreichen, einrollen und in 12 schöne Schnecken schneiden.
2. Schnecken mit Ei bestreichen, jeweils eine Walnuss daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10-15 Minuten backen.
3. Für die Rotweinschaumsuppe: Zwiebeln, Äpfel und Knollensellerie in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Etwas reduzieren lassen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Sahne-Basis und die Gewürze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Suppe mit den Apfel-Zimt-Schnecken servieren.