



AUFGESCHLAGENE APFEL-ZIMTPUDDINGCREME



QimiQ VORTEILE

- Diese Creme eignet sich besonders gut für die Vorproduktion.



10



leicht

Tipps

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Apfelpudding, kalt

200 g Apfelmus

70 g Zucker

10 ml Zitronensaft

1 Prise(n) Zimt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Konditorcreme in der Anschlagmaschine schaumig rühren.
2. Apfelpudding, Apfelmus, Zucker, Zitronensaft und Zimt zugeben und beihöchster Stufe ca. 2-3 Minuten schaumig aufschlagen.
3. Portionieren und garnieren.