



# APFEL-PFANNKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Longer presentation times without loss of quality
- Bake stable
- Full taste with less fat content



20



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**100 ml** Apfelsaft

**4 Stück** Eigelb

**200** Mehl

**1 TL** Zimt

**1 TL** Kosher Salz

**1 EL** Zitronenzeste(n), frisch

**4 Stück** Eiweiß

**75 g** Kristallzucker

**550 g** Granny Smith Äpfel, klein gewürfelt

**400 g** Weißbrot, gewürfelt

**110 g** Staubzucker

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, Zimt, Mehl, Salz und Zitronenzeste vermengen.
2. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
3. Geschlagenes Eiweiß, Äpfel und Brot unter den Teig heben und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
4. Den Teig flach portionieren und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.
5. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.