



APFELKRAPPEN MIT VANILLE-APFEL-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DIE APFELKRAPPEN

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
100 ml	Weißwein
4	Eigelb
240 g	Mehl
	Zimt
	Salz
	Zitronenschale
4	Eiweiß
60 g	Zucker
600 g	Äpfel, geschält , entkernt
8 Scheiben	Toastbrot
	Sonnenblumenöl, zum Herausbacken
	Staubzucker, zum Bestäuben

FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
400 g	Apfelmus, Konserve
200 ml	Milch
60 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Weißwein, Eigelb, Mehl, Zimt, Salz und Zitronenschale dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Toastbrot entrinden und würfeln. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Geschlagenes Eiweiß, Äpfel und Toastbrot zum Teig geben und gut vermischen.
3. Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Mit einem Eisportionierer oder Löffel Bällchen ins heiße Öl geben und langsam goldgelb herausbacken.
5. Für die Apfelsauce: QimiQ Classic Vanille, Apfelmus, Milch und Zucker mit einem Stabmixer aufmixen.
6. Apfelkrappen mit Staubzucker bestäuben und noch warm mit der kalten Apfelsauce servieren.