



APFEL-GRANOLA-KEKSE



QimiQ **BENEFITS**

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache Zubereitung



Tips

Statt Nelken und Zimt kann auch Lebkuchengewürz verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

FÜR DIE KEKSE

250 g QimiQ Whip Pastry Cream, chilled

100 g Apple, dried

200 g Granola, roasted

100 g Fine granulated sugar

1 pinch(es) Salt

1 pinch(es) Cloves, ground

1 pinch(es) Cinnamon

1 dash of Lemon juice

4 Egg white(s)

FÜR DIE GLASUR

Cinnamon

Lemon juice

METHOD

1. Getrockneten Apfel und Granola in der Küchenmaschine zu feinem Mehl reiben. Umfüllen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Zucker, Salz, Nelken, Zimt und Zitronensaft nach und nach zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Eiweiß zugeben und weiter schlagen.
5. Apfel-Granola-Mischung unterheben und in Spritzbeutel füllen.
6. Masse auf ein Backpapier dressieren und im vorgeheizten Backofen bei 65 °C (Umluft) 10-12 Stunden trocknen.
7. Für die Glasur: Zimt und Zitronensaft vermischen. Kekse mit der Glasur überziehen.