



GEBACKENE MÄUSE MIT ÄPFEL UND ROSINEN



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Sucre
2	Œuf(s)
250 ml	Lait
1 cc	Sel
500 g	Farine, griffig
1 paquet	Levure chimique
2	Pommes
2 cs	Rhum
70 g	Raisins secs
	Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Eier, Milch und Salz dazugeben und verrühren.
2. Mehl-Hefe-Mischung dazugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten.
3. Äpfel schälen, grob reiben und mit den in Rum eingeweichten Rosinen unter den Teig mischen und mindestens 1 Stunde rasten lassen.
4. Mit einem Löffel portionieren und im heißen Fett ausbacken.
5. Mit Staubzucker bestäuben.