



APFEL-GRANOLA-KEKSE



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache Zubereitung



Conseils

Statt Nelken und Zimt kann auch Lebkuchengewürz verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

FÜR DIE KEKSE

250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	Pomme(s),
200 g	Granola, grillé
100 g	Sucre cristallisé
1 pincée	Sel
1 pincée	Clous de girofle, moulues
1 pincée	Cannelle
1 goutte de	Jus d'un citron
4	Blanc(s) d'œuf

FÜR DIE GLASUR

	Cannelle
	Jus d'un citron

PRÉPARATION

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.