



APFELKRAPFEN MIT VANILLE-APFEL-SAUCE



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 6

FÜR DIE APFELKRAPFEN

125 g QimiQ Classic,

50 Vino bianco

2 Tuorlo d'uovo

120 g Farina

Cannella

Sale

Scorza di limone

2 Bianco dell'uovo

30 g Zucchero

300 g Mela, pelata,

4 Pane a cassetta

Olio di girasole, zum Frittieren

Zucchero a velo,

FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

125 g QimiQ Classic

200 g Purè di mela, conserva

100 Latte

30 g Zucchero

Midollo de 1 baccello di vaniglia

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Weißwein, Eidotter, Mehl, Zimtpulver, Salz und Zitronenschale dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Toastbrot entrinden und würfeln. Eiklar mit Zucker steif schlagen. Eischnee, 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 frittieren.
5. Mit Staubzucker bestreuen und noch warm mit der kalten Vanille-Apfelsauce servieren.
6. Für die Vanille-Apfelsauce QimiQ Classic, Apfelmus, Milch, Zucker und Vanillemark mit einem Stabmixer aufmischen.