



GEBACKENE MÄUSE MIT ÄPFEL UND ROSINEN



QimiQ VANTAGGI

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Backstabil (AFI)
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 8

250 g QimiQ Classic,

80 g Zucchero

2 Uovo (Uova)

250 Latte

1 Sale

500 g Farina, griffig

1 Lievito in polvere

2 Mele

2 Rum

70 g Uva passe

Zucchero a velo,

PREPARAZIONE

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.