



# APFEL-GRANOLA-KEKSE



## QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache Zubereitung



## Suggerimenti

Statt Nelken und Zimt kann auch Lebkuchengewürz verwendet werden.

## INGREDIENTI PER 50

### FÜR DIE KEKSE

- 250 g** QimiQ Whip,
- 100 g** Mela,
- 200 g** Granola,
- 100 g** Zucchero cristallino
- 1** Sale
- 1** Chiodi di garofano,
- 1** Cannella
- 1** Succo di limone
- 4** Bianco dell'uovo

### FÜR DIE GLASUR

- Cannella
- Succo di limone

## PREPARAZIONE

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.