



BRATAPFEL



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backstabil (AFI)
- Füllungen bleiben länger saftig



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

4 Mele

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic,
30 g Marzapane,
25 g Nocciole,
25 g Mandorle,
50 g Albicocche essiccate,
5 g Miele
Chiodi di garofano
Cannella
Burro,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Marzipan erwärmen, bis das Marzipan geschmolzen ist.
3. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzsack füllen.
5. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Füllung hineinspritzen. Äpfel in die vorbereitete Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.