

-e	
© Salzb	urger Agrar Marketing

Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

2	Äpfel
250 G	QimiQ Saucenbasis
150 G	zerlassene Butter
5	Eidotter
1 PKG	Vanillezucker
5	Eiklar
220 G	Zucker
1 PRISE	Salz

1/2 PKG	Backpulver
180 G	glattes Mehl
20 G	Maisstärke
150 G	geriebene Haselnüsse
25 G	Kakaopulver
1	Messerspitze gemahlener Zimt

Zubereitung

- 1. Äpfel schälen und klein würfeln.
- 2. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- 3. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer gut mixen.
- 4. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
- 5. Backpulver, Mehl, Maisstärke, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben
- **6.** Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen, Teig in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte, Kastenform füllen.
- 7. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Alternativ zu Äpfeln und Haselnüssen können Birnen und Mandeln verwendet werden.