



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.