



FASNACHTSKRAPFEN MIT APRIKOSENFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



mittel

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DIE KRAPFEN

200 ml	Milch
50 g	Butter
40 g	Zucker
42 g	Frische Hefe, = 1 Würfel
500 g	Weissmehl
2	Ei(er)
1 Prise(n)	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
150 g	Aprikosen, püriert
80 g	Zucker
0.5	Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Für die Krapfen: Milch, Butter und Zucker in einem Topf schmelzen.
2. In die laufwarme Masse Hefe geben und rühren, bis sie geschmolzen ist.
3. Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und die Flüssigkeit darüber giessen.
4. Alles zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Teig nochmals durchkneten und Kugeln à 30 - 40 g formen. Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und in heissem Fett herausbacken.
6. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip und QimiQ gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Creme in die Krapfen dressieren und kühlen.