



SCHOKOBRANDTEIGKRAPFERL MIT ROTEN JOHANNISBEERSCHAUM

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml	Wasser
80 g	Butter
50 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
	Salz
2 EL	Zucker
200 g	Weissmehl
1 EL	Kakaopulver
5	Ei(er)
1 TL, gestr.	Backpulver

FÜR DEN ROTEN JOHANNISBEERSCHAUM

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Quark 20 % Fett
180 g	Rote Johannisbeerekonfitüre, passiert
20 g	Puderzucker
150 ml	Vollrahm, geschlagen
	Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Schokolade, Salz und Zucker aufkochen und solange kochen bis die Schokolade geschmolzen ist. Mehl mit Kakaopulver vermischen und dazugeben. Nun kräftig rühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Vom Herd nehmen und den Teig überkühlen lassen. Eier versprudeln und langsam in den Teig einarbeiten. Zuletzt das Backpulver unterrühren.
3. Teig in einen Spritzsack füllen. Krapferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren.
4. Krapferl im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen, durchschneiden, auseinanderklappen und auskühlen lassen.
5. Für den roten Johannisbeerschaum ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Rote Johannisbeerkonfitüre und Puderzucker dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Rahm unterheben.