



ESPRESSO-GUETZLI VON KARL UND RUDI OBAUER



Tipps

Mit Whiskey aromatisieren.

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



mittel

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

FÜR DIE KRAPFERLN

| | |
|---------------|----------------------------|
| 80 g | Zucker |
| 160 g | Butter, weich |
| 200 g | Weissmehl, glatt |
| 80 g | Mandeln, gerieben |
| 1 Msp. | Backpulver |
| 1 TL | Vanillezucker |
| | Puderrucker, zum Bestreuen |
| | Kakaopulver, zum Bestreuen |

FÜR DIE CREME

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 250 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 100 g | Butter, weich |
| 50 g | Puderrucker |
| 40 ml | Espresso |
| 50 g | Kakaopulver |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucker mit weicher Butter, Mehl, Mandeln, Backpulver und Vanillezucker zu einem Mürbteig verarbeiten.
3. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 20 Minuten kühlen.
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, messerrückendick ausrollen und Scheiben von ca. 3 cm Ø ausstechen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und leicht farbgebend backen (ca. 10-12 Minuten).
6. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Weiche Butter, Puderrucker, Espresso und Kakao dazugeben und gut vermischen. Kalt stellen.
8. Je zwei Kekse mit Creme zusammensetzen und mit Puderrucker und Creme dekorieren.