



BEIGNET GEFÜLLT MIT NOUGAT



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil
- Flaumige Konsistenz



25



leicht

ZUTATEN FÜR 3100 G

FÜR DEN TEIG

235 g	
9 g	Trockenhefe
355 ml	Wasser, lauwarm
100 g	Zucker
6 g	Salz
2	Ei(er)
875 g	Weissmehl
50 g	Butter, weich

FÜR DIE FÜLLUNG

95 g	Getrocknete Aprikosen, klein gewürfelt
20 g	Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet, klein gewürfelt
25 g	Orangenkonfitüre
100 g	Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®
70 ml	Weisswein
4 g	Stärke, z.B. Maizena
25 g	Pekannüsse, geraspelt
50 g	Valrhona Milkschokolade Tropfen 40 % Jivara, gehackt
4 g	Vincotto
5 g	Grand Marnier
0.3 g	Salz
945 ml	Pflanzenöl, zum Herausbacken
30 g	Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Hefe in warmen Wasser auflösen. Zucker, Eier und QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Knethaken gut vermischen.
2. 4 Tassen Mehl dazugeben und gut einarbeiten. Weiche Butter und das restliche Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 24 Stunden kalt stellen.
3. Für die Füllung: Marillen, Preiselbeeren, Orangenmarmelade, Nutella und Weißwein in einen Topf geben, köcheln lassen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen
4. Stärke dazugeben und abbinden.
5. Mischung vom Herd nehmen, Nüsse, Schokolade, Vincotto, Grand Marnier und Salz dazugeben und rühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Über Nacht kalt stellen.
6. Teig ausrollen, halbieren und kleine Häufchen von der Füllung auf eine Hälfte des Teiges setzen.
7. Die zweite Hälfte vom Teig daraufsetzen, Quadrate ausschneiden und die Ränder gut andrücken.
8. In heißem Öl goldbraun herausbacken. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.