



PUNSCHKRAPFERL



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Mit eingefärbtem Fondant überziehen.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN SCHOKOLADEBISKUIT

10 Ei(er)

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

250 g Weismehl

40 g Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 ml Rum

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

0.5 TL Zimt

200 g Aprikosenkonfitüre

400 g Fondantüberzug

1 Pkg. [packer!] rote Lebensmittelfarbe

1 Schuss Wasser

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Schokoladebiskuit: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Kakaopulver sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
3. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. 2/3 vom Schokoladebiskuit in kleine Würfel schneiden und in eine Rührschüssel geben. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen bis eine saftige Masse entsteht.
4. Den restlichen Schokoladebiskuit in eine rechteckige Form legen. Die Füllung darauf verteilen und in 3x3 cm große Würfel schneiden.
5. Nach Belieben dekorieren.
6. content not maintained in this language