



APRIKOSENBÄLLCHEN MIT JOGURTSAUCE

QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE BÄLLCHEN

30 g	Butter
50 g	Zucker
1	Ei(er)
2 EL	Rum
	Zitronenschale
125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Weissmehl
1 Pkg.	
[Päckchen]	Trockenhefe
300 g	Aprikosen Konserve, abgetropft, halbiert
12 Stück	Würfelsucker
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Zimt, gemahlen
	Kristallsucker

FÜR DIE JOGURTSAUCE (OPTIONAL)

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Jogurt Aprikose
30 ml	Apricot-Brandy (optional)

ZUBEREITUNG

1. Für die Bällchen Butter, Zucker, Ei, Rum und Zitronenschale schaumig schlagen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und löffelweise zum Butter geben.
3. Mehl mit Hefe vermischen und unterheben.
4. Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde rasten lassen.
5. Aprikosenhälften mit einem Würfelsucker zusammensetzen und mit Teig umhüllen.
6. In heissem Öl langsam goldgelb frittieren. Noch warm in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
7. Für die Jogurtsauce ungekühltes QimiQ Classic Jogurt und Apricot Brandy mit einem Stabmixer aufmischen.