



FASCHINGSKRAPFEN MIT MARILLENFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

FÜR DIE KRAPFEN

200 ml Lait

50 g Beurre

40 g Sucre

42 g , = 1 Würfel

500 g Farine

2 Œuf(s)

1 pincée Sel

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g , réfrigéré

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

150 g Abricots, réduit en purée

80 g Sucre

0.5 Citron(s), le jus

PRÉPARATION

1. Für die Krapfen: Milch, Butter und Zucker in einem Topf schmelzen.
2. In die lauwarme Masse Hefe geben und rühren, bis sie geschmolzen ist.
3. Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und die Flüssigkeit darüber gießen.
4. Alles zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Teig nochmals durchkneten und Kugeln à 40 g formen. Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und in heißem Fett herausbacken.
6. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip und QimiQ gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Creme in die Krapfen dressieren und kühlen.