



SCHOKOBRANDTEIGKRAPFERL MIT RIBISELSCHAUM

QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml	Eau
80 g	Beurre
50 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
	Sel
2 cs	Sucre
200 g	Farine
1 cs	Poudre de cacao
5	Œuf(s)
1 TL, gestr.	Levure chimique

FÜR DEN RIBISELSCHAUM

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Topfen / Quark 20 % Fett
180 g	Ribiselmarmelade,
20 g	Sucre glace
150 ml	Crème entière, fouetté
	Sucre glace, zum Bestreuen

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Schokolade, Salz und Zucker aufkochen und solange kochen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mehl mit Kakaopulver vermischen und dazugeben. Nun kräftig rühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Vom Herd nehmen und den Teig überkühlen lassen. Eier versprudeln und langsam in den Teig einarbeiten. Zuletzt das Backpulver unterrühren.
3. Teig in einen Spritzsack füllen. Krapferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren.
4. Krapferl im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen, durchschneiden, auseinanderklappen und auskühlen lassen.
5. Für den Ribiselschaum ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Ribiselmarmelade und Staubzucker dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.