



FASCHINGSKRAPFEN MIT KAFFEEFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

Tipps

Statt Kaffeelikör kann auch Amaretto verwendet werden.

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

60 g Sucre

150 g Mascarpone

50 g Beurre, flüssig

20 g Kaffeelikör, optionnel

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. Für die Füllung: QimiQ Whip Kaffee und QimiQ Classic im Mixer glatt rühren.
6. Zucker, Likör und Mascarpone zugeben und zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Flüssige Butter untermischen.
8. In die fertigen, ausgekühlten Krapfen dressieren.