



# MARILLENBÄLLCHEN MIT JOGHURTSAUCE

## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### FÜR DIE BÄLLCHEN

<b>30 g</b>	Beurre
<b>50 g</b>	Sucre
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>2 cs</b>	Rhum
	Zitronenschale
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>300 g</b>	Farine
<b>1</b>	Levure chimique
<b>300 g</b>	Aprikosen Konserve, abgetropft_Abricots, en conserve et égouttés, halbiert
<b>12 Stück</b>	Würfelzucker
	Huile de tournesol, zum Frittieren
	Cannelle, moulues
	Kristallzucker_Sucre cristallisé

### FÜR DIE JOGHURTSAUCE (OPTIONAL)

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Marillenjoghurt
<b>30 ml</b>	Apricot-Brandy (optional)

## PRÉPARATION

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. Marillenhälften mit einem Würfelzucker zusammensetzen und mit Teig umhüllen.
6. In heißem Öl langsam goldgelb frittieren. Noch warm in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
7. Für die Joghurtsauce ungekühltes QimiQ Classic, Joghurt und Apricot Brandy mit einem Stabmixer aufmischen.