



FASCHINGSKRAPFEN MIT VANILLEFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Backstabil (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Natürlicher Geschmack
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DIE KRAPFEN

125 g	QimiQ Classic
125 ml	Milch
50 g	Butter
40 g	Zucker
42 g	Frischer Germ, = 1 Würfel
500 g	Mehl
2	Ei(er)
Prise(n)	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
250 g	QimiQ Classic Vanille, gekühlt
50 g	Zucker
60 ml	Milch
20 ml	Rum

ZUBEREITUNG

1. Für die Krapfen QimiQ Classic Natur, 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 30 - 40 g formen. Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und in heißem Fett herausbacken.
6. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip Natur und QimiQ Classic Vanille gemeinsam aufschlagen und

darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.

7. Zucker, Milch und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Creme in die Krapfen dressieren und kühlen.