

FASCHINGSKRAPFEN MIT VANILLEFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

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

25

leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DIE KRAPFEN

200 ml Milch

50 g Butter

40 g Zucker

42 g Frischer Germ, = 1 Würfel

500 g Mehl

2 Ei(er)

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille

125 g QimiQ Classic

50 g Zucker

60 ml Milch

20 ml Rum

ZUBEREITUNG

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 Vanille und QimiQ Classic im Mixer glatt rühren. 7.
- Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. 8.
- In die fertigen, ausgekühlten Krapfen dressieren.