



# FASCHINGSKRAPFEN MIT MARILLENFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

### FÜR DIE KRAPFEN

<b>200 ml</b>	Milch
<b>50 g</b>	Butter
<b>40 g</b>	Zucker
<b>42 g</b>	Frischer Germ, = 1 Würfel
<b>500 g</b>	Mehl
<b>2</b>	Ei(er)
<b>1 Prise(n)</b>	Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>125 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
<b>150 g</b>	Marillen, püriert
<b>80 g</b>	Zucker
<b>0.5</b>	Zitrone(n), Saft davon

## 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 und QimiQ gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Creme in die Krapfen dressieren und kühlen.