



SCHOKOBRANDTEIGKRAPFERL MIT RIBISELSCHAUM

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DEN BRANDTEIG

| | |
|---------------------|---|
| 250 ml | Wasser |
| 80 g | Butter |
| 50 g | Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil) |
| | Salz |
| 2 EL | Zucker |
| 200 g | Mehl |
| 1 EL | Kakaopulver |
| 5 | Ei(er) |
| 1 TL, gestr. | Backpulver |

FÜR DEN RIBISELSCHAUM

| | |
|---------------|-----------------------------|
| 250 g | QimiQ Classic, ungekühlt |
| 150 g | Topfen / Quark 20 % Fett |
| 180 g | Ribiselmarmelade, passiert |
| 20 g | Staubzucker |
| 150 ml | Sahne 36 % Fett, geschlagen |
| | Staubzucker, zum Bestreuen |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Schokolade, Salz und Zucker aufkochen und solange kochen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mehl mit Kakaopulver vermischen und dazugeben. Nun kräftig rühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Vom Herd nehmen und den Teig überkühlen lassen. Eier versprudeln und langsam in den Teig einarbeiten. Zuletzt das Backpulver unterrühren.
3. Teig in einen Spritzsack füllen. Krapferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren.
4. Krapferl im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen, durchschneiden, auseinanderklappen und auskühlen lassen.
5. Für den Ribiselschaum ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Ribiselmarmelade und Staubzucker dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.