



# BEIGNET GEFÜLLT MIT NOUGAT



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil
- Leichte und fluffige Konsistenz



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 3100 G

### FÜR DEN TEIG

**235 g** QimiQ Sahne-Basis

**9 g** Trockenhefe

**355 ml** Wasser, lauwarm

**100 g** Zucker

**6 g** Salz

**2** Ei(er)

**875 g** Mehl

**50 g** Butter, weich

### FÜR DIE FÜLLUNG

**95 g** Getrocknete Marillen/Aprikosen, klein gewürfelt

**20 g** Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet, klein gewürfelt

**25 g** Orangenmarmelade

**100 g** Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®

**70 ml** Weißwein

**4 g** Maisstärke

**25 g** Pekannüsse, geraspelt

**50 g** Valrhona Milkschokolade Tropfen 40 % Jivara, gehackt

**4 g** Vincotto

**5 g** Grand Marnier

**0.3 g** Salz

**945 ml** Pflanzenöl, zum Herausbacken

**30 g** Staubzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Hefe in warmen Wasser auflösen. Zucker, Eier und QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Knethaken gut vermischen.
2. 4 Tassen Mehl dazugeben und gut einarbeiten. Weiche Butter und das restliche Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 24 Stunden kalt stellen.
3. Für die Füllung: Marillen, Preiselbeeren, Orangenmarmelade, Nutella und Weißwein in einen Topf geben, köcheln lassen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
4. Stärke dazugeben und abbinden.
5. Mischung vom Herd nehmen, Nüsse, Schokolade, Vincotto, Grand Marnier und Salz dazugeben und rühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Über Nacht kalt stellen.
6. Teig ausrollen, halbieren und kleine Häufchen von der Füllung auf eine Hälfte des Teiges setzen.
7. Die zweite Hälfte vom Teig daraufsetzen, Quadrate ausschneiden und die Ränder gut andrücken.
8. In heißem Öl goldbraun herausbacken. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.