



# FASCHINGSKRAPFEN MIT SCHOKOLADEFÜLLUNG



## 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 Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt
<b>125 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
<b>25 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Frischkäse
<b>50 g</b>	Butter, flüssig
<b>20 g</b>	Weinbrand, optional
<b>60 g</b>	Schokoladenraspel

## 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. Für die Füllung: QimiQ Whip Schokolade und QimiQ Classic im Mixer glatt rühren.
6. Zucker, Weinbrand und Frischkäse zugeben und zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Flüssige Butter untermischen und Schokoladenraspel unterheben.
8. In die fertigen, ausgekühlten Krapfen dressieren.