



FASCHINGSKRAPFEN MIT KAFFEEFÜLLUNG



QimiQ BENEFITS

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



25



medium

Tips

Statt Kaffeelikör kann auch Amaretto verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 20 SERVINGS

FÜR DIE KRAPFEN

200 ml	Milk
50 g	Butter
40 g	Sugar
42 g	Fresh yeast, = 1 cube
500 g	Flour
2	Egg(s)
1 pinch(es)	Salt

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip Coffee, chilled
125 g	QimiQ Classic, chilled
60 g	Sugar
150 g	Mascarpone
50 g	Butter, liquid
20 g	Coffee liqueur, optional

METHOD

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 Kaffee und QimiQ Classic im Mixer glatt rühren.
6. Zucker, Likör und Mascarpone zugeben und zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Flüssige Butter untermischen.
8. In die fertigen, ausgekühlten Krapfen dressieren.