



# FASCHINGSKRAPFEN MIT KAFFEEFÜLLUNG



## QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

## Conseils

Statt Kaffeelikör kann auch Amaretto verwendet werden.

## INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

### FÜR DIE KRAPFEN

<b>200 ml</b>	Lait
<b>50 g</b>	Beurre
<b>40 g</b>	Sucre
<b>42 g</b>	Levure de boulanger fraîche, = 1 cube
<b>500 g</b>	Farine
<b>2</b>	Œuf(s)
<b>1 pincée</b>	Sel

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Café, réfrigéré
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>60 g</b>	Sucre
<b>150 g</b>	Mascarpone
<b>50 g</b>	Beurre, liquide
<b>20 g</b>	Liqueur au café, optionnel

## PRÉPARATION

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.