



MARILLENBÄLLCHEN MIT JOGHURTSAUCE

QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

FÜR DIE BÄLLCHEN

30 g	Beurre
50 g	Sucre
1	Œuf(s)
2 cs	Rhum
	Zeste de citron
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
300 g	Farine
1 sachet(s)	Levure chimique
300 g	Abricots, en conserve et égouttés, coupées en deux
12 pièce(s)	Sucre en morceaux
	Huile de tournesol, pour frire
	Cannelle, moulues
	Sucre cristallisé

FÜR DIE JOGHURTSAUCE (OPTIONAL)

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Yogourt aux abricots
30 ml	Apricot Brandy (optional)

PRÉPARATION

1. Für die Bällchen Butter, Zucker, Ei, Rum und Zitronenschale schaumig schlagen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und löffelweise zum Butter geben.
3. Mehl mit Hefe vermischen und unterheben.
4. Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde rasten lassen.
5. Marillenhälften mit einem Würfelzucker zusammensetzen und mit Teig umhüllen.
6. In heißem Öl langsam goldgelb frittieren. Noch warm in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
7. Für die Joghurtsauce ungekühltes QimiQ Classic, Joghurt und Apricot Brandy mit einem Stabmixer aufmischen.