



MARILLENBÄLLCHEN MIT JOGHURTSAUCE

QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



semplicement

INGREDIENTI PER 12

FÜR DIE BÄLLCHEN

30 g Burro

50 g Zucchero

1 Uovo (Uova)

2 Rum

Scorza di limone

125 g QimiQ Classic,

300 g Farina

1 Livieto in polvere

300 g Albicocche, in conserva e sgocciolate,

12 Stück Zucchero in zollette

Olio di girasole, zum Frittieren

Cannella,

Zucchero cristallino

FÜR DIE JOGHURTSAUCE (OPTIONAL)

125 g QimiQ Classic,

150 g Yogurt alle albicocche

30 Apricot Brandy (optional)

PREPARAZIONE

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.