



# 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.