



# 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

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

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Coffee, chilled
<b>125 g</b>	QimiQ Classic, chilled
<b>60 g</b>	Sugar
<b>150 g</b>	Mascarpone
<b>50 g</b>	Butter, fluid
<b>20 g</b>	Coffee liquor, 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.