

Aprikosenkrapfen

Berechnet für 8 Personen

200 g Quark (abgetropft)
4 Eigelb
40 g Aprikosenkonfi
200 g Aprikosenwürfeli
Vanilleschotenpulver
Zitronenzeste & Saft

Für die Füllung nebenstehende Zutaten mischen
und abschmecken

800 g Geriebener Teig
(auch Mürbeteig)

Den Teig etwa 2 mm dünn auswallen, Rondellen
von 10 cm Durchmesser ausstechen

Ein Esslöffel Füllung in die Mitte des Teigs geben,
den Teig drüber legen und gut verkleben, So dass
Halbkreise entstehen.

60 g Vollei
40 g Vollrahm
10 g feiner Rohrzucker

Diese Zutaten mischen und damit die Krapfen
bestreichen. Anschliessend in gemahlene Mandeln
wenden.

~100 g Mandeln gerieben

bei 180°C etwa 20 Minuten backen

Die Krapfen mit frischer Vanillecreme servieren!

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam