



VANILLE-MOHN-BÄLLCHEN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Brandteig für etwa 50 Stück:

125 ml Milch

25 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

100 g Weizenmehl

25 g Mohnsamen

3 Eier

1 Messerspitze Backpulver

Füllung:

300 g Sahne

1 Päckchen Quarkfein Vanille

Zum Bestreuen:

3 EL Puderzucker

- 1** Milch mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl und Mohn mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Masse mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben.
- 2** 2 Eier nacheinander mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backpulver erst unter den kalten Teig rühren.
- 3** Mit Hilfe von 2 Teelöffeln haselnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen.
- 4** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Während der ersten 15 Minuten Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Nach ca. 20 Minuten sind die Bällchen fertig gebacken.
- 5** Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 6** Für die Füllung Sahne mit Quarkfein steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm) füllen. Mit der Lochtülle die Füllung in die Bällchen einspritzen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.