

Vanille-Mohn-Bälle

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Brandteig:

125 ml Milch
25 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
25 g Mohnsamen
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack

Zum Bestreuen:

etwa 3 EL Puderzucker



etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Ohne Füllung können Sie die Windbeutel prima einfrieren.
- Verfeinern Sie die Füllung mit 50 ml Eierlikör.
- Sie können die kleinen Teighäufchen auch mit einem Spritzbeutel auf das Backblech portionieren.

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Milch mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl und Mohn auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann mind. 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem 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. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

3. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 50 haselnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Füllung: Sahne mit Quarkfein steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm) füllen. In jeden Windbeutel mit der Lochtülle ein kleines Loch in den Boden bohren und die Füllung einspritzen.

5. Verzieren: Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 4 g, kJ: 173, kcal: 41

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.