

# Eierlikör-Bällchen

Leckere Windbeutel mit Eierlikörfüllung

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zum Ausbacken:

Ausbackfett

### Brandteig:

125 ml Wasser

50 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 Eier (Größe M)

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

400 g kalte Schlagsahne

50 ml Eierlikör (4 EL)

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre

fix Zartbitter

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

## 1 Vorbereiten:

Das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

## 2 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



**3 Ausbacken:**

Den Teig portionsweise mit 2 Teelöffeln in das heiße Fett geben und schwimmend von allen Seiten goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Füllung:**

Sahne mit Eierlikör, Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in die Bällchen spritzen.

**5 Verzieren:**

Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden, die Bällchen damit besprenkeln und mit Konfetti bestreuen.

