

Eierlikör-Quark-Bällchen

Schnelle Windbeutel mit Brandteig

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

150 ml Wasser
30 g Butter oder Margarine
100 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pr. Salz
etwa 4 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 ml kalter Eierlikör

Zum Verzieren:

50 g Puderzucker
etwa 2 EL Eierlikör
etwa 2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin und Salz mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. 3 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



- 3 Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 20 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen. Während der ersten 15 Min. der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 23 Minuten

Windbeutel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Füllung:

Sahne mit Gelatine fix in einem Rührbecher steif schlagen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker und Eierlikör in einer Rührschüssel verrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und in die Windbeutel spritzen.

5 Verzieren:

Puderezucker mit Eierlikör verrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Windbeutel damit besprenkeln. Mit Raspelschokolade bestreuen und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

