

Eierlikör-Bällchen

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Brandteig:

125 ml Wasser
50 g Butter
75 g glattes Mehl
25 g Speisestärke
3 Eier (Größe M)
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

400 ml flüssiges Schlagobers
50 ml Eierlikör
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Ausbacken:

500 g Kokosfett
500 g Butterschmalz

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Brandteig:

Wasser mit Butter aufkochen. Mehl mit Stärke vermischen, auf einmal einrühren und so lange mit dem Kochlöffel unter Rühren rösten (abbrennen), bis sich ein weißer Belag bildet und der Teig sich vom Topf löst. Vom Herd nehmen, den Teig in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren. Das letzte Ei versprudeln und nur so viel davon einrühren, bis der Teig stark glänzt und in langen Spitzen an den Rührstäben hängen bleiben. Der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen. Ein zu weicher Teig läuft beim Backen breit. Das Backpulver zuletzt unter den erkalteten Teig rühren.

- 2 Ein Gefäß mit Kokosfett und Butterschmalz füllen und langsam auf 175 Grad erhitzen. Den Teig mit Hilfe von 2 Kaffeelöffeln portionieren und schwimmend goldbraun ausbacken. Die Brandteigkrapferln auf Küchenpapier abtropfen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Füllung:

Schlagobers mit Eierlikör, Sahnesteif und Vanillin Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Füllung in die Bällchen spritzen.

4 Zum Verzieren:

Die Dessertsauce aufspritzen und das Streudekor darauf streuen.