

Germteig-Bällchen

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Germteig:

240 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
120 ml lauwarme Milch
30 g Zucker
2 Dotter (Größe M)
1 Prise Salz
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
20 g weiche Butter

Belag:

24 Stk. Himbeeren
80 g Schoko Chunks weiß

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

Glasur und zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Ruby Couverture
Drops
150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig 32 x 35 cm ausrollen. Den Teig in Streifen (7 x 8 cm) schneiden.

3 Belag:

Die Teigstreifen mit Ei bestreichen und mit je 2 Himbeeren und einigen Schoko-Chunks belegen. Die Teige über die Füllung klappen, zusammendrücken, rund formen und mit dem Schluss nach unten auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

4 Zum Bestreichen:

Die Germteig-Bällchen mit Ei bestreichen und ca. 15 Minuten gehen lassen.



Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

5 Den Backvorgang mit den übrigen Germteig-Bällchen wiederholen.

6 Glasur und zum Verzieren:

Die Hälfte der Bällchen in erwärmte Ruby Kuvertüre und die andere Hälfte in Kakaoglasur tunken. Etwas Ruby Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen und die Bällchen damit beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Dr. Oetker Zucker Glasur rosa mit etwas Rum verfeinern.

