

# Topfenbällchen mit Weihnachtsdeko

10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

200 g weißer Rollfondant  
1 Pkg. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben  
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

### Topfenteig:

175 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
2 Dotter (Größe M)  
70 g Zucker  
125 g Speisetopfen (20 %)  
4 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Butter-  
Vanille  
2 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz

### Zum Ausbacken:

Speiseöl

### Zum Wälzen:

Zimt-Zucker

## 1 Zum Vorbereiten:

Den Rollfondant auf einer mit Speisetärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und 10 Taler (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Aus dem farbigen Fondant beliebige Weihnachts- bzw. Silvestermotive formen und mit Zuckerschrift auf die Taler kleben. Die Aufleger mind. 3 Std. trocknen lassen.

## 2 Topfenteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Dotter, Zucker, Topfen und Aromen dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Eiklar mit Salz steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterhben.

## 3 Zum Ausbacken:

Vom Topfenteig mithilfe eines in Fett getauchten Eisportionierer Teigbällchen abstechen und portionsweise schwimmend im siedenden Fett hellbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## 4 Zum Wälzen:

Die warmen Teigbällchen in Zimt-Zucker wälzen.

## 5 Die vorbereiteten Fondantaufleger mit etwas Zuckerschrift auf die Topfenbällchen kleben.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Fondant-Verzierung kann man schon ein paar Tage im Voraus herstellen.
- Wenn man keinen Eisportionierer hat, einfach einen Esslöffel benutzen.

