



„SCHNEEWITTCHENKUGELN“ – KLEINE BÄLLCHEN MIT KIRSCHFÜLLUNG, WEISSER SCHOKOLADEGLASUR UND KOKOSMANTEL

Für den Teig:

200 g Butter auf Zimmertemp.
100 g Zucker
1 Eiweiß
2 EL Wasser
280 g Mehl
60 g Speisestärke
1 TL Backpulver
ca. 200 g Sauerkirschen aus dem Glas

Zum Tunken:

100 g weiße Schokolade/Kuvertüre
60 ml Milch
ca. 100 g Kokosette

Zum Füllen:

150 ml Kirschsafft aus dem Glas
2 EL Zucker
2 geh. TL Speisestärke

Zubereitung:

- 1) Die zimmerwarme Butter und den Zucker rührt ihr hell und cremig.
- 2) Das Eiweiß schlägt ihr kurz auf und gebt es zusammen mit dem Wasser zur Buttermasse.
- 3) Dann vermischt ihr die trockenen Zutaten und gebt sie zu den anderen dazu. Knetet den Teig am besten per Hand, weil ihr so ein besseres Gefühl für den Teig bekommt. Er ist kompakt und zugleich weich. Hüllt ihn in etwas Klarsichtfolie und stellt ihn für etwa 1-2 Stunden kühl.
- 4) In der Zwischenzeit bereitet ihr die Kirschen für die Füllung vor. Lasst sie gut abtropfen und legt sie dann auf ein Stück Küchenrolle damit sie trocknen können und euren Teig später nicht aufweichen. Ihr könnt sie halbieren oder auch vierteln (das habe ich gemacht) weil ihr so kleinere und hübschere Bällchen formen könnt.
- 5) Nach der Kühlzeit nehmt ihr immer nur einen Teil vom Teig aus dem Kühlschrank, den Rest lasst ihr drinnen, damit er euch nicht zu weich wird.
- 6) Heizt den Ofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Ich steche mir mit einem Kugelausstecher immer dieselbe Menge an Teig ab (einen randvollen Ausstecher) und forme den Teig zu einem Ball, dann zu einer Scheibe und mit den Fingern mache ich schließlich eine Vertiefung in den Bällchen, in welche ich die Kirschen lege. Verschließt den Teig wieder, formt ein Bällchen und legt es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
- 7) Backt sie 25-30 min und danach lasst ihr sie gut auskühlen. Sie sollten nach dem Backen oben noch hell sein und dürfen nur ganz leicht Farbe bekommen.
- 8) Über einem Wasserbad schmelzt ihr die Schokolade, vermischt mit der Milch.
- 9) Die Bällchen, die zu Halbkugeln geworden sind, tunkt ihr mit der runden Seite zunächst in die Schokolade und dann in die Kokosette und lasst sie trocknen. Den ebenen Teil der Halbkugeln tunke ich nicht in die Schokolade weil sich die Hälften später schwerer verkleben lassen.
- 10) In einem Topf vermischt ihr den Kirschsafft mit dem Zucker und der Speisestärke und kocht das ganze bis eine gelartige Masse entsteht. Diese solltet ihr ein wenig auskühlen lassen, weil sie sonst zu flüssig zum Befüllen ist.
- 11) Bereitet immer zwei Halbkugeln derselben Größe vor und verklebt diese mit dem aufgekochten Kirschsafft.
- 12) Gebt die Bällchen auf ein mit Backpapier belegtes Tablett und legt sie so darauf, dass sie einander stützen. So besteht keine Gefahr, dass sie während des Auskühlens auseinander gehen.
- 13) Lasst sie etwa 2 Stunden lang an einem kühlen Ort, damit das Kirschelee sich verfestigt.





„SNJEGULJICE“ – LOPTICE PUNJENE VIŠNJAMA, SA PRELJEVOM OD BIJELE ČOKOLADE I KOKOSOM

Za tijesto:

200 g margarina/maslaca na sobnoj temp.
100 g šećera
1 bjelanjak
2 kašike vode
280 g brašna
60 g gustina/škroba
1 kašičica praška za pecivo
oko 200 g višanja iz tegle

Za umakanje:

100 g bijele čokolade
60 ml mlijeka
oko 100 g kokosa

Za punjenje:

150 ml soka od višanja (iz tegle)
2 kašike šećera
2 vrhom pune kašičice gustina

Priprema:

- 1) Margarin i šećer umutite dok se ne stvori kremasta smjesa svijetle boje.
- 2) Bjelanjak kratko umutite pa skupa sa vodom dodajte u smjesu od margarina.
- 3) Zatim pomiješajte suhe sastojke i umiješajte ih u ostale. Ovaj postupak najbolje odradite ručno jer ćete tako imati bolji osjećaj za tijesto. Ono je kompaktno i ujedno mekano. Umotajte ga u prozirnu foliju i ostavite na 1-2 h u frižideru.
- 4) U međuvremenu pripremite višnje za punjenje. Najprije ih dobro ocijedite pa izvadite na list kuhinjskog papira da se dobro osuše. Prepolovite ih a možete ih i izrezati na četvrtine (to sam ja radila) kako bi vam loptice bile manje i ljepše. 5) Nakon hlađenja ne vadite cijelo tijesto nego prvo jednu trećinu pa zatim drugu itd., kako se tijesto na sobnoj temp. nebi previše zagrijalo. Rernu zagrijte na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- 6) Najbolje pomoću spravice za vađenje loptica vadite uvijek istu količinu tijesta (ja uzmem jednu vrhom ravnu spravicu) i formirajte kuglu pa ploču. Prstima napravite udubljenje u koje stavljate po komadić višnje. Radite brzo kako vam višnja nebi omekšala tijesto. Lagano ih zatvorite i oblikujte loptice koje redajte na veliki pleh od rerne obložen pek papirom.
- 7) Pecite ih 25-30 min a zatim izvadite iz rerne i ostavite da se malo ohlade. Loptice sada liče na polukugle koje su ostale blijede, znači da na površini imaju samo blagu boju.
- 8) Na pari otopite bijelu čokoladu pomiješanu sa mlijekom. Loptice, u stvari sada više liče na polukugle, okruglom stranom prema dolje umačite u čokoladu pa u zdjelicu sa kokosom. Donju, ravnu stranu inače ne umačem u čokoladu jer se kasnije polovice lakše zalijepe. Ostavite ih da se osuše.
- 9) U jednoj šerpi pomiješajte sok od višanja sa gustinom i šećerom a zatim kuhajte dok se ne stvori gusta smjesa.
- 10) Pripremite uvijek po 2 polukugle otprilike iste veličine, premažite ih toplom kremom od višanja pa zalijepite. Redajte ih na tacnu obloženu pek papirom tako da se podupiru (kako se nebi odlijepile prilikom hlađenja).
- 11) Ostavite ih najmanje 2 sata na hladnom mjestu da se krema učvrsti.

