

Brandteig - Bällchen - Gefüllte

Kategorien: Pikant, Snack, Beilage, Kuchen, Party

Zutaten für: 1 Rezept

FUELLUNG

350	Gramm	Brokkoli In Roeschen geteilt
500	Gramm	Moehren In Stuecke geschnitten
2	Essl.	Emmentaler Gerieben
50	Gramm	Frischkaese Salz Pfeffer

TEIG

125	ml	Milch
1	Teel.	Salz
50	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
3		Eier (bis 4)

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Beide Gemuese getrennt in Salzwasser gar kochen.

Fuer den Teig die Milch salzen und mit der Butter aufkochen. Das Mehl auf einmal hineinschuetten und ruehren, bis ein Kloss entsteht. Sofort ein Ei unterruehren. Den Teig 10 Minuten abkuehlen lassen und dann nach und nach die restlichen Eier unterruehren.

Vom Teig kleine Rosetten auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Die Brandteig-Baellchen bei 180°C in etwa 12 Minuten goldgelb backen.

Inzwischen das Gemuese getrennt puerieren und die Moehren mit dem Emmentaler, die Brokkoli mit dem Frischkaese verruehren. Jeweils mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Puerees in die halbierten Brandteig-Baellchen fuellen, diese wieder zusammensetzen und nochmals 5 Minuten backen.