



## **Bossche bol "Ball aus Den Bosch"**

Ich habe aus der Masse 14 Stück gemacht.

### Zutaten:

- 50 g Schlagobers/Sahne
- 90 g Wasser
- 90 g Butter
- 5 g Zucker
- 80 g Mehl glatt
- 2 Eier Gr. L
- 2 g Salz

### Füllung:

- 500 ml Schlagobers/Sahne
- Zucker nach Geschmack (optional)
- Vanillepaste (optional)

### Glasur:

- ca. 200 g Schokolade

### Zubereitung:

Wasser, Schlagobers, Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das Mehl in einem Schwung dazugeben und mit einem Kochlöffel gut durchrühren. Bei mittlerer Hitze weiterrühren dabei den Teig immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Es entsteht dabei eine weiße Schicht am Topfboden. Diesen Vorgang nennt man „abbrennen“ Dadurch entstehen beim Backen dann die typischen Hohlräume.

Topf vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Die Eier nun einzeln gründlich mit den Schneebeesen einrühren. Jedes Ei so lange verrühren, bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und mit Abstand große Tupfen auf das Blech spritzen. Nun für ca. 20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze auf Sicht backen. Sie dürfen etwas dunkler werden. Während der Backzeit das Backrohr nicht öffnen.

Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

Das Schlagobers steif schlagen, eventuell zuckern und/oder in bisschen Vanilleextrakt dazugeben (ist Geschmacksache) und in einen Spritzsack mit einer kleinen runden Tülle füllen. Ein kleines Loch in den Boden der Bälle stechen und füllen.

Übriggebliebenes Schlagobers einfach in den Kaffee geben 😊

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und etwas auskühlen lassen.

TIPP: Das Gefäß, in dem ihr die Schokolade schmelzt, sollte möglichst klein sein, gerade so breit, dass Ihr mit dem Ball noch hineinpasst. So gelingt es schöner, den Ball zu glasieren. Übriggebliebene Schokolade lasse ich abkühlen und erwärme sie für den nächsten Gebrauch wieder.

Die Bälle nun mit der Oberseite fast ganz eintauchen und mit der flachen Seite auf ein Backpapier setzen und trocknen lassen.

Nun bleibt nur mehr - einfach genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal Eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.