

Gebackene Hefeteig-Taschen gefüllt mit Eierlikör und Schokoladenlikör (von Johannes Guggenberger)



Feine Hefeteigtaschen

Johannes hat sich etwas besonderes einfallen lassen. Luftiger Hefeteig wird mit feinen Likören gefüllt und ausgebacken. Eine feine Mehlspeise für Erwachsene. Für Kinder wäre alternativ Schokosoße oder Vanillesoße möglich.

Hier die Rezeptur von Johannes für "Gebackene Hefeteig-Taschen gefüllt mit Eierlikör und Schokoladenlikör":

Zutaten

für ca. 4 Personen

- für den Teig
- 500 g Mehl
- 35 g Hefe
- 80 g Zucker
- 1/16 Liter Milch
- 1/8 Liter Sahne
- 90 g Butter
- Abrieb von einer 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz

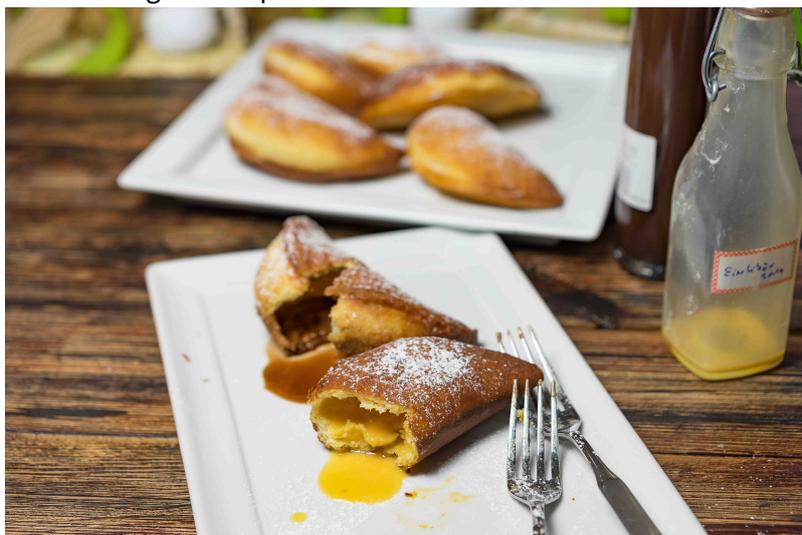
- 4 Eier XL
- 2 Eiweiß
- Rapsöl oder Sonnenblumenöl zum Ausbacken
- Puderzucker zum bestreuen

- **für die Füllung**

- Eierlikör
- Schokoladenlikör
- Alkoholfrei: Vanille-Soße und/oder Schoko-Soße
- Apfelmus
- Zwetschgenmus
- oder verschiedene Marmeladen-Sorten

Zubereitung

1. In einem Glas die Hefe mit etwas lauwarmen Milch und einer Prise Zucker auflösen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben, dann eine Mulde formen. Die Hefe-Milchmischung jetzt langsam, unter ständigem Rühren in die Mulde gießen und mit etwas Mehl in der Schüssel einen Vorteig herstellen. Anschließend zugedeckt 40 Minuten ruhen lassen.
3. In einem anderen Gefäß die Eier verquirlen, die restliche Milch sowie die Sahne hinzufügen. Ebenso den Zitronenabrieb, Zucker und eine Prise Salz unterrühren.
4. Den angesetzten Teig mit der Eier-Sahne-Mischung verrühren und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.
5. Die Butter schmelzen und portionsweise in den Teig unterheben. Anschließend den Hefeteig weitere 40 Minuten gehen lassen.
6. Dann den Hefeteig 1-2 cm dick ausrollen und in ca. 20 Stücke schneiden. Zwei Eiweiß verquirlen und die Teigländer allesamt damit einstreichen. Jeweils einen Esslöffel Füllung (Eierlikör, Schokoladenlikör, oder Anderes) in die Mitte setzen, dann den Teig zuklappen und gut verschließen.
7. In einer heißen Pfanne mit reichlich Öl bei 170 Grad die Taschen von beiden Seiten ausbacken. Nach dem Ausbacken gut abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.



8.