VIVANI
THE ART OF CHOCOLATE

Süßkartoffelbällchen
mit Schokofüllung

Zutaten

Für 12 Bällchen

Für den Teig:
600 g Dinkelmehl
0,5 TL Salz
0,5 TL gemahlener Zimt
0,5 TL gemahlene Kurkuma
0,25 TL gemahlene Vanille
50 g Rohrohrzucker
200 g Süßkartoffel (geschält und in Stückchen)
100 g weiche Butter
0,5 Würfel frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
150 ml lauwarme Hafermilch

Zum Bestreichen:
etwas zerlassene Butter
etwas Rohrohrzucker

Für die Füllung:
150 ml Sahne
1 TL Bio-Honig
0,25 TL gemahlener Zimt
etwas Bio-Orangenabrieb
150 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre

So wird's gemacht

01 Für den Teig die Süßkartoffelwürfel in etwas Wasser weichkochen und fein pürieren. Das Püree etwas abkühlen lassen, bis es nur noch lauwarm ist.

02 Mehl mit Salz, Zimt, Vanille, Zucker und Hefe vermischen. Süßkartoffelpüree, weiche Butter und die Hafermilch zugeben. Für 5 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend zugedecket 1 Stunde gehen lassen.

03 Derweil für die Füllung Sahne mit Honig, Vanille und etwas Orangenabrieb aufkochen. Die dunkle Kuvertüre grob hacken und in die heiße Sahne geben. Vom Herd nehmen, schmelzen lassen und glattrühren. Die Ganache mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

04 Den aufgegangen Hefeteig auf eine Arbeitsfläche geben und in 12 Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen und auf zwei mit Backpapiere belegte Bleche legen. In der Mitte jedes Bällchen mit dem Daumen eine tiefe Mulde hineindrücken. Die Bällchen auf den Blechen zugedeckt noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

05 Währenddessen den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Anschließend die Bällchen in etwa 25 Minuten goldbraun backen.

06 Die noch warmen Bällchen am Rand mit zerlassener Butter bestreichen und in Rohrohrzucker wälzen. Danach komplett abkühlen lassen.

07 Die Schokoladenganache in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ in die Mulden spritzen.