

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Bossche Bollen

### Zutaten

Für 6-8 Stück

#### Für den Brandteig:

125 ml Wasser  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
2 Eier

#### Für die Orangen-Sahne-Füllung:

250 ml Schlagsahne  
2 EL Puderzucker  
1 große Orange (Abrieb)

#### Für die Schokoladen-Orangen-Glasur:

200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
100 ml Sahne  
1 EL Butter  
1 kleine Orange (Abrieb)

#### Zusätzlich (optional):

Orange (Abrieb)

### So wird's gemacht

**01** Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

**02** Für den Teig in einem Topf Wasser, Butter und Salz erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und die Mischung zu kochen beginnt.

**03** Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hinzufügen. Kräftig rühren, bis der Teig eine Kugel bildet und sich vom Topfrand löst.

**04** Den Teig einige Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln hinzufügen und nach jedem Ei gut verrühren, bis der Teig glatt und glänzend ist.

**05** Den Teig mit einem Löffel oder Spritzbeutel in 6-8 Häufchen auf das Backblech geben. Für 25-30 Minuten backen, bis die Teigkugeln goldbraun und aufgegangen sind. Vollständig abkühlen lassen.

**06** Währenddessen die Orangen-Sahne-Füllung vorbereiten. Dazu die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die abgeriebene Orangenschale vorsichtig unterheben, bis alles gut vermischt ist.

**07** Sobald die Brandteigkugeln ausgekühlt sind, ein kleines Loch am Boden einschneiden und mit einem Spritzbeutel die Orangen-Sahne einfüllen.

**08** Nun für die Schokoladen-Orangen-Glasur Sahne und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, leicht köcheln lassen und dann vom Herd nehmen.

**09** Die gehackte Kuvertüre hinzufügen und eine Minute schmelzen lassen. Dann zu einer glatten Masse verrühren. Schließlich den Orangenabrieb hinzufügen.

**10** Die gefüllten Brandteigkugeln mit der Oberseite in die Schokoladenmischung tauchen. Die Glasur leicht fest werden lassen und nach Wunsch mit zusätzlichem Orangenabrieb garnieren.