

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.