

Süsser

Ballini-Teig

ergibt 14 Stück

- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 4 Teelöffel Zucker
- 2 Eigelbe
- 100 g Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 dl Milch
- 25 g Butter, flüssig
- wenig Butter zum Bestreichen

Zubereiten

1. Eiweisse mit Salz im Küchenblitz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiter schlagen. 2. Eigelbe begeben,iterrühren, bis die Masse fest und hell ist. 3. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch und der Butter mit dem Gummischaber darunter ziehen.



Pikanter

Ballini-Teig

ergibt 14 Stück

- 2 Eiweisse
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Eigelbe
- 100 g Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 dl Milch
- 25 g Butter, flüssig
- wenig Butter zum Bestreichen

Zubereiten

1. Eiweisse mit dem Salz im Küchenblitz steif schlagen. 2. Eigelbe begeben,iterrühren, bis die Masse fest und hell ist. 3. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch und der Butter mit dem Gummischaber darunter ziehen.

› Backen *mit Füllung* (Seite 16)

Ballini-Pfanne vorwärmen, Mulden mit Butter austreichen. Je ca. 1 ½ Esslöffel Teig in die Mulden geben, bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. backen. Füllung auf die Teigmitte geben, leicht in den Teig drücken, mit je ca. ½ Esslöffel Teig bedecken. Ballini wenden, ca. 3 Min. fertig backen. Ballini herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Restlichen Teig gleich backen.

› Backen *ohne Füllung*

Ballini-Pfanne vorwärmen, Mulden mit Butter austreichen. Je ca. 1 ½ Esslöffel Teig in die Mulden geben, bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. backen. Je ca. ½ Esslöffel Teig darauf geben, Ballini wenden, ca. 3 Min. fertig backen. Ballini herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Restlichen Teig gleich backen.

Anwendung

Backen mit Füllung

Ballini-Pfanne vorwärmen, Mulden mit Butter ausstreichen.



1. Je ca. 1½ Esslöffel Teig in die gefetteten Mulden geben, bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. goldbraun backen.



2. Füllung auf die Teigmitte geben, leicht in den Teig drücken.



3. Mit je ca. ½ Esslöffel Teig bedecken.



4. Ballini wenden, ca. 3 Min. fertig backen.



Lachs

Ballini

- **Teig**

1 Portion pikanter Ballini-Teig (Seite 3) mit 1½ Esslöffel grobkörniger Senf zubereiten.

- › **Backen ohne Füllung** (Seite 3)

- **Füllung**

2 Esslöffel Frischkäse (z. B. Philadelphia), 150 g geräucherter Lachs, in Tranchen.

Gebackene Ballini quer halbieren, mit Frischkäse und Lachs füllen.



Speck Ballini

- **Teig**

1 Portion pikanter Ballini-Teig (Seite 3) zubereiten.

- **Füllung**

7 Tranchen Bauernspeck quer halbiert
14 Teelöffel Frischkäse (z. B. Tartare Kräuter & Knoblauch). Frischkäse in den Speck wickeln.

- › **Backen mit Füllung** (Seite 3)

- **Garnitur**

wenig Frischkäse (z. B. Tartare Kräuter & Knoblauch) und Schnittlauch. Ballini damit garnieren.



Cipollata Ballini

- **Teig**

1 Portion pikanter Ballini-Teig (Seite 3) mit
2 Esslöffel Petersilie, fein geschnitten
zubereiten.

- **Füllung**

5 Cipollata, in 14 Stücken

› **Backen ohne Füllung:** Ballini-Pfanne vorwärmen, Mulden mit Butter austreichen. Je 1 Cipollatastück in die Vertiefung geben, je 1½ Esslöffel Teig darauf geben, bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Je ½ Esslöffel Teig darauf geben, Ballini wenden, ca. 2 Min. fertig backen. Ballini herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Restlichen Teig gleich backen.

Tipp: Cipollata-Ballini mit Senf oder Ketchup servieren.



Wasabi

Ballini

- **Teig**
1 Portion pikanter Ballini-Teig (Seite 3) mit 2 Teelöffel Wasabipulver, 4 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe zubereiten.

- **Füllung**
1 kleine gekochte Rande, in 14 Stücken

› Backen mit Füllung (Seite 3)

- **Garnitur**
Einige gekochte Randestreifen.
Ballini damit garnieren.

Tipp: Statt Wasabipulver Wasabipaste verwenden.



Oliven

Ballini

- **Teig**
1 Portion pikanter Ballini-Teig (Seite 3) mit 2 Esslöffel Oliventapenade zubereiten.

› Backen mit Füllung (Seite 3)

- **Füllung**
150 g Ziegenkäse (z. B. Chavroux), in 14 Scheiben, 2 Feigen, in dünnen Scheiben.
Gebackene Ballini quer halbieren, mit Käse und Feigen füllen.

- **Garnitur**
1 Feige, in Stücken. Ballini damit garnieren.



