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 beigeben, kurz weiter schlagen. **2.** Eigelbe beigeben, weiterrühren, bis die Masse fest und hell ist. **3.** Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch und der Butter mit dem Gummischaber darunter ziehen.

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.

Wild Berry Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) zubereiten. **1 Beutel Früchteteemischung mit Waldbeeren,** Beutel aufschneiden, Teemischung mit dem Mehl unter den Teig mischen.

- **Füllung**

14 Himbeeren

› **Backen mit Füllung** (Seite 3)

- **Verzierung**

1 Beutel Früchteteemischung mit Waldbeeren in **2 Esslöffel heissem Wasser** ziehen lassen, Beutel herausnehmen, etwas ausdrücken, davon **½ Esslöffel Tee** mit **50 g Puderzucker** zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Gebackene Ballini mit der Glasur verzieren.

Varianten zum Füllen: Brombeeren, Blaubeeren, Balisto Yoberry-Mix.

Tipps

– Je drei Blaubeeren für ein Ballini verwenden.
– Tiefgekühlte Beeren vor dem Füllen in wenig Zucker wenden.

Marzipan Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit **2 Teelöffel Rohzucker, 100 g Ruchmehl, 2 Teelöffel Lebkuchengewürz** zubereiten.

- **Füllung**

80 g farbiger Marzipan, in 14 Stücken

› **Backen mit Füllung** (Seite 3)

- **Verzierung**

½ Esslöffel Wasser mit **50 g Puderzucker** zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Gebackene Ballini mit der Glasur und **Zuckerveilchen** verzieren.

Berliner Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit nur **3 Teelöffel Zucker** zubereiten.

- **Füllung**

14 Teelöffel Backmarmelade

› **Backen mit Füllung** (Seite 3)

- **Verzierung**

Gebackene Ballini mit **Puderzucker** bestäuben.

Varianten zum Füllen: Zwetschgenkonfitüre, Aprikosenkonfitüre, Bitterorangenkonfitüre.

Baba
Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit nur **75 g Mehl** und **4 Esslöffel Kokosraspel** zubereiten. Mit der Milch **1 Fläschli Rumaroma** beigeben.

- **Füllung**

2 Scheiben Ananas, in 14 Stücken

› **Backen mit Füllung** (Seite 3)

Sirup zum Tränken

½ dl warmes Wasser mit **2 Esslöffel Zucker** und **2–3 Esslöffel Rum** gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gebackene Ballini im Sirup wenden.

- **Verzierung**

Ballini mit **Kokoschips** verzieren.

Apfel-Caramel
Ballini

- **Teig**

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

- **Füllung**

7 extra weiche Caramels, halbiert
14 getrocknete, gedämpfte Apfelringe

› **Backen mit Füllung** (Seite 3)

- **Verzierung**

Gebackene Ballini mit **Puderzucker** bestäuben.

Exotic
Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit nur **1 Teelöffel Zucker** zubereiten. Statt Milch **1 dl Mango-Passionsfrucht-Smoothie** verwenden.

- **Füllung**

½ Mango, Fruchtfleisch auf einer Seite entlang dem flachen Stein abschneiden, in 14 Stücken (ca. 2×2 cm)

› **Backen mit Füllung** (Seite 3)

- **Verzierung**

50 g Puderzucker mit ½ Esslöffel Mango-Passionsfrucht-Smoothie zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Gebackene Ballini mit der Glasur verzieren.

Varianten zum Füllen: weisse Schokolade.

Black
Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit nur **75 g Mehl** und **3 Esslöffel Kakaopulver** zubereiten.

- **Füllung**

7 Dreiecke Toblerone White, halbiert

› **Backen mit Füllung** (Seite 3)

- **Verzierung**

Wenig weisse Kuchenglasur, geschmolzen. Gebackene Ballini mit der Glasur verzieren.

Varianten zum Füllen: kleine Truffes, Maltesers, Schokoladeriegel.

White
Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit nur **3 Teelöffel Zucker, ½ Päckli Vanillezucker** zubereiten.

- **Füllung**

14 Teelöffel Nutella

› **Backen mit Füllung** (Seite 3)

- **Verzierung**

Wenig dunkle Kuchenglasur, geschmolzen. Gebackene Ballini mit der Glasur verzieren.

Varianten zum Füllen: kleine Truffes, Maltesers, Schokoladeriegel.

Ballini Schoko-köpfe

- **Teig**

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

› **Backen ohne Füllung** (Seite 3)

- **Füllung**

½ Beutel Cremepulver für Patisserie mit Vanillearoma, Creme nach Angaben auf der Verpackung zubereiten, in einen Spritzsack mit glatter Tülle (8 mm Ø) füllen.

- **Verzierung**

50 g dunkle Schokolade und **½ dl Rahm** zusammen schmelzen. Gebackene Ballini quer halbieren, mit Creme füllen, mit der Glasur überziehen. Ballini bis zum Servieren kühl stellen.

Varianten zum Füllen: Schlagrahm.

Läckerli
Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit **1 unbehandelten Orange,** wenig abgeriebene Schale zubereiten.

› **Backen ohne Füllung** (Seite 3)

- **Mousse**

50 g Basler Läckerli, in Stücken in **2 Esslöffel Röteli** einweichen, glatt rühren. ¾ **dl Rahm,** steif geschlagen, darunterrühren, in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) füllen.

- **Verzierung**

50 g Puderzucker mit ½ Esslöffel Blutorangensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Gebackene Ballini quer halbieren, mit Mousse füllen, mit der Glasur verzieren. Ballini bis zum Servieren kühl stellen.

Variante ohne Alkohol: Mousse mit Blutorangensaft zubereiten.

Tiramisu
Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit je **1 unbehandelten Orange und Zitrone,** wenig abgeriebene Schale zubereiten.

› **Backen ohne Füllung** (Seite 3)

- **Creme**

3 Teelöffel sofortlösliches Kaffeepulver (Nescafé gold), mit je **1 Esslöffel Zucker und Amaretto** gut verrühren, bis sich das Kaffeepulver aufgelöst hat. **125 g Mascarpone** darunterrühren. Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 8 mm Ø) füllen.

- **Verzierung**

Wenig Kakaopulver. Gebackene Ballini quer halbieren, mit Creme füllen, mit Kakaopulver bestäuben. Ballini bis zum Servieren kühl stellen.

Florentiner
Ballini

- **Teig**

1 Portion süsser Ballini-Teig (Seite 3) mit **1 Päckli Vanillezucker, 1 cm Ingwer,** fein gerieben oder **1 unbehandelte Zitrone,** wenig abgeriebene Schale zubereiten.

› **Backen ohne Füllung** (Seite 3)

- **Verzierung**

50 g flüssiger Honig, 25 g Butter, 25 g Mandelblättchen, 25 g kandierte Früchte, fein gehackt, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter sorgfältigem Mischen köcheln, bis die Masse hellbraun und dicklich ist, Pfanne von der Platte nehmen. Die noch warme Masse sofort mit zwei Teelöffeln auf den gebackenen Ballini verteilen.