

TANN
HEIMER
TAL*

Gebackene Teigröllchen

gefüllt mit Kirschmousse



© Wellnesshotel der Engel

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Gebackene Teigröllchen

gefüllt mit Kirschmousse

Zutaten Kirschmousse:

90 g Sauerkirschen TK-Ware
40 g Zucker
30 g roter Portwein
120 g Sahne
2 Blatt Gelatine
1 Msp Zimt
Mark von einer 1/2 Vanilleschote

Zutaten Strudelteig:

150g Mehl
15g Öl
80 ml Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung Strudelteig:

Alles Zutaten rasch in der Küchenmaschine verkneten bis sie einen geschmeidigen Teig ergeben, diesen in frischhalte Folie mit einem Schluck Öl einpacken und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zubereitung Kirschmousse:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Portwein ablöschen und die Kirschen darin mit Zimt und Vanille weichkochen. Die Kirschen mit dem Mixstab fein pürieren und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Sahne in der Küchenmaschine steif schlagen. Das Kirsch Mark in einer Schüssel auf Eis kalt rühren. Wenn die Masse anfängt zu binden, die steife Sahne nach und nach unterheben. Das Mousse in Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Röllchen den Strudelteig auf einem melierten Brett ausrollen, mit den Händen den Teig über die Ecken ziehen bis der Teig hauchdünn ist. Den Teig in 4 cm breite und 6-8 cm lange Streifen schneiden. Danach die Streifen um dünne Metallröchen wickeln und im Fett ausbacken.

Die Röllchen mit der Mousse füllen und ausgarnieren.



Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***

