

**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\***

