

MUSKAT

KÄSE-MUSKAT-BÄLLCHEN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Brandteig für etwa 35 Stück:

250 ml Milch

60 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss

125 g Weizenmehl

3 Eier

1 Messerspitze Backpulver

100 g Emmentaler, fein gewürfelt

75 g Crème fraîche

6 g geriebene Orangenschale

- 1** Milch mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Masse mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben.
- 2** Nacheinander 2 Eier mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backpulver erst unter den kalten Teig rühren. Zuletzt Käsewürfel, Crème fraîche und die geriebene Orangenschale unterarbeiten.
- 3** Mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen.
- 4** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Während der ersten 15 Minuten Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Nach ca. 25 Minuten sind die Käse-Muskat-Bällchen fertig gebacken.
- 5** Die Bällchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.