

Käferbohnen Häschen

von Claudia Fiala und Vera Xiao

Germteig:

120g glattes Mehl
120g griffiges Mehl
90 g Milch
15g Germ
50g Butter
20g Kristallzucker
1 Ei
1 Dotter
eine Prise Salz



Füllung:

250g gekochte Käferbohnen
Staubzucker
Orangensaft
Limettensaft

Herstellung:

Etwa 2/3 der Milch erwärmen, Germ darin auflösen, Zucker begeben und mit einem Teil des Mehls zu einem Dampfel verarbeiten, stauben und abgedeckt gehen lassen bis sich das Volumen ca. verdoppelt. Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, erneut stauben und gehen lassen bis sich das Volumen des Teiges um ein Drittel vergrößert.

Käferbohnen mit etwas Orangensaft pürieren und mit Staubzucker und Limettensaft abschmecken. Masse in runde Silikonformen füllen und im Tiefkühler fest werden lassen.

Teig in 40g Portionen abwiegen, Knödel Füllen und anschließend Häschen modellieren, im Dampfgarer ca. 10 Minuten fertiggaren.