



Rezept

Goldmaries Stollenbällchen

Für 12 Stück:

- 400 g Goldmarie Butterstollen
- 1 Päck. Orangenschale
- 1 EL Orangenlikör
- 150 g Marzipan
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 2 Eier
- je 5 EL Mehl und Semmelbrösel
- Salz
- 1 Granatapfel
- Zucker und Zimt oder Puderzucker zum Wälzen
- Vanillesauce (Fertigprodukt)

Zubereitung:

Stollen zerbröseln, mit Orangenschale, Likör und Marzipan in kleinen Stücken in eine Schüssel geben. Milch mit Sahne im Topf erwärmen, nicht kochen! Eier untermischen. Die Eiermilch zum Stollen geben, alles verkneten. Einige Minuten ruhen lassen. Masse nochmal verkneten, Mehl und Semmelbrösel unterkneten. Aus dem leicht klebrigen Teig per Esslöffel Häufchen abstechen, zu Bällchen formen. Im kochenden Salzwasser 15–20 Min. garen, bis sie oben schwimmen. Bällchen kurz abkühlen lassen. Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Bällchen in einer Zucker-Zimt-Mischung oder Puderzucker wälzen. Mit Vanillesauce und Granatapfelkernen servieren.