

Mon-Chéri-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2½ Std.

Grillieren: ca. 12 Min.

300 g Mehl

½ TL Salz

50 g Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

50 g Butter

1 dl Milch

1 Ei, verknüpft

6 Pralinés (z. B. Mon Chéri)

3 EL Puderzucker

1 EL Zimt

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Teig in sechs Portionen teilen, je ein Praliné hineindrücken, zu Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, zugedeckt nochmals ca. 1 Std. aufgehen lassen.

3. Holzkohle-/Gasgrill: Ein Grillblech über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) vorheizen. Kugeln in das heisse Grillblech legen, mit dem zweiten Grillblech zudecken, bei geschlossenem Deckel beidseitig je ca. 6 Min. grillieren. Kugeln auf einem Gitter etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen.

4. Puderzucker und Zimt mischen, Mon-Chéri-Kugeln damit bestäuben, noch lauwarm servieren.

Stück: 361 kcal, F 11 g, Kh 55 g, E 8 g

