



Stevia 

## Hefebällchen mit Füllung

### Zutaten für ca. 20 Bällchen (pro Portion 45 g):

500g Mehl  
30 g Hefe  
¼ Liter Milch  
4 Eigelb  
40 g HUXOL Stevia Streusüße  
60 g Butter  
1 Prise Salz  
etwas Marmelade (z.B. Erdbeermarmelade)  
Frittierfett



### Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken und die Hefe hineinbröseln. Anschließend die HUXOL Stevia Streusüße darüber geben. Die Milch lauwarm erwärmen und in die Vertiefung geben. Mit einer Gabel die Milch mit der Hefe verquirlen. Anschließend die Schüssel mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Eigelb, Butter und Salz hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Anschließend an einem warmen Ort ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Gleichgroße Stücke vom Teig abstechen und diese mit bemehlten Händen zu Bällchen formen. Erneut an einem warmen Ort abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Das Frittierfett auf ca. 170°C erwärmen und die Bällchen von allen Seiten goldbraun (etwa 6 - 8 Minuten) backen. Die Marmelade in eine Spritztüte füllen und die Bällchen füllen.

### Durchschnittliche Nährwerte

pro 100 g

pro Stück (45 g)

Brennwert	1200 kJ / 285 kcal	522 kJ / 124 kcal
Eiweiß	7,7 g	3,4 g
Fett	9,5 g	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	0,0 g
KH	41,2 g	17,9 g
davon Zucker	3,5 g	1,5 g
Ballaststoffe	2,1 g	0,9 g
Natrium	0,0 g	0,0 g

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Rezepthinweise. Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

### Kontakt:

Nutrisun GmbH & Co. KG  
Bosteler Feld 6  
21218 Seevetal  
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 4105 504-0  
Fax: +49 4105 624-0  
E-Mail: pr@LSH-AG.de  
www.Nutrisun.de