
Ingwerbällchen

Zutaten für den Teig :

Mehl	500g
Sahne	100ml
Milch	150 ml
Zucker	100g
Butter	40 g
Ei	1 Stück
Walnüsse	100 g
Trockenhefe	1 Päckchen

Zutaten für die Füllung :

kandierte Kirschen	50 g
Rosinen	50 g
Datteln	50 g
Ingwer	Ein kleines Stück
Reiswein oder Rum	30 ml

Zubereitung :

A : Teig

Alle Zutaten zu einem glatten, nicht klebenden Teig verkneten. Diesen 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. (z.B. im Backofen bei 40 - 50°C). Den Teig noch einmal durchkneten und zu kleinen Bällchen formen (ca. 2 cm Durchmesser).

B : Füllung

Das Obst fein, den Ingwer sehr fein schneiden, alles gut durchmischen und mindestens 30 min in Rum einlegen.

C : Füllen

Aus den Teigbällchen runde Platten formen, die Füllung in die Mitte geben, und die Ingwerbällchen schließen.

D : Dämpfen

Wasser mit 2 Teelöffeln Zucker im Wok zum kochen bringen, und die Ingwerbällchen ca 20 min im Dampfeinsatz dämpfen.