

## Mozart-Bonbons

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Ruhen lassen: ca. 30 Min.

---

**75 g Zopf- oder Halbweissmehl**

**2 Prisen Salz**

---

**½ Ei, verklopft**

**5 g Butter, flüssig, abgekühlt**

**ca. 1 ½ Esslöffel Wasser**

---

**10 g Butter, flüssig**

**8 Mozartkugeln**

---

**100 g Bratbutter**

**Puderzucker  
zum Bestäuben**

**1.** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. **2.** Ei mit der Butter und dem Wasser verrühren, beigegeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. **3.** Teig auf wenig Mehl möglichst dünn rechteckig auswallen, auf ein Küchentuch legen. Mit bemehlten Händen von der Mitte her sorgfältig ausziehen, bis der Teig ca. 30×40 cm gross ist. Teig mit der Butter bestreichen, längs halbieren, in 8 gleich grosse Stücke schneiden. Die Mozartkugeln auf die Teigmitten legen, je zwei Ecken diagonal überlappen, Mozartkugeln wie Bonbons einpacken. **4.** Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen. Die Mozart-Bonbons nacheinander bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden ca. 1 ½ Min. ausbacken. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** statt die Mozart-Bonbons auszubacken, mit wenig flüssiger Butter bestreichen, ca. 5 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens backen.

**Dazu passt:** Einspanner (Wiener Kaffee).



## Einspanner

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Für 4 Gläser von je ca. 1 ½ dl

---

**4 dl starker Kaffee, heiss**

**1 Esslöffel Zucker**

**1,8 dl Rahm, steif geschlagen**

**wenig Kakaopulver  
zum Bestäuben**

Kaffee und Zucker verrühren, in die Gläser füllen. Schlagrahm in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 16 mm Ø) geben, auf den heissen Kaffee spritzen. Mit Kakaopulver bestäuben.