

Rezept

Bignè alla Crema

Ein Rezept von Bignè alla Crema, am 15.12.2025

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

375 ml Milch

80 g Zucker

3 Eigelb

30 g Vanillepuddingpulver (zum Kochen)

FÜR DEN TEIG:

50 g Butter

1 EL Zucker

2 Eier

Salz

75 g Mehl

AUSSERDEM:

150 g Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung 200 ml Milch mit den Eigelben, dem Zucker und dem Puddingpulver mit dem Schneebesen glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, vom Herd nehmen und die Eigelbmischung unter ständigem Rühren dazugießen. Alles nochmals kurz aufkochen lassen. Dann die Vanillecreme in eine Schüssel füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie belegen und die Creme beiseitestellen. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen für den Teig den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einem Topf 125 ml Wasser mit Butter, 1 guten Prise Salz und Zucker aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und so lange mit einem Kochlöffel rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst.
3. Den Teig in eine Schüssel füllen und die Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 12 etwa walnussgroße Bällchen mit etwas Abstand zueinander auf das Blech spritzen. Die Bällchen im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und sofort mit der Küchenschere seitlich leicht einschneiden. Anschließend die Bignè abkühlen lassen.
4. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (oder Fülltülle) füllen und durch den Einschnitt in die Bällchen spritzen. Die Bignè auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Esslöffel auf den Bignè verteilen, dabei die Öffnungen verschließen. Den Schokoguss fest werden lassen und die Bignè vor dem Servieren mind. 3 Std. kühl stellen.