

Ballbäuschen

Kategorien: Gebäck, Kuchen, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter oder Margarine
175	Gramm	Zucker
	Etwas	Zitronensaft
1	Prise	Salz
3		Eier
250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver
2	Teel.	Zimt
		Kokosfett oder "Öl zum Ausbacken

Anleitung:

Butter und 75 g Zucker schaumig rühren, Zitronensaft, Salz und Eier zugeben. Rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und sieben, unter die Eimasse rühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen abstechen, im Fettbad schwimmend ausbacken (180 °C) ca. 4 Min. Noch warm mit einem Gemisch aus dem Rest Zucker und dem Zimt bestreuen.