

Rothenburger - Schneeballen

Kategorien: Gebäck, Franken, Kleingebäck, Land, Fritöse

Zutaten für: 50-60 Stueck

18		Eier
500	Gramm	Zucker
500	ml	Sahne
125	ml	Zwetschgenwasser
500	Gramm	Butter; zerlassen, aber Nicht warm
2	kg	Mehl Puderzucker; zum Bestreuen

Anleitung:

Zum Teig die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Rahm und Zwetschgenwasser hineinschlagen und die zerlaufene, aber nur lauwarme Butter langsam darunterarbeiten. Jetzt das Mehl zugeben und darunterarbeiten. Der Teig muss glatt sein.

Danach Rollen formen und Stuecke von ca. 70 g abschneiden. Jedes Stueck zu einer geschlossenen Kugel rollen. Man bestreut das Brett mit wenig Mehl und rollt die Kugel wie Nudelteig aus, bis eine gleichmaessige, 1 mm dicke Platte entstanden ist. Nun schneidet man mit dem gezackten Teigraedchen 1 cm breite Streifen in die Platte. Der Rand der Platte (auch 1 cm breit) muss aber unverletzt bleiben. Man nimmt mit Daumen und Zeigefinger den ersten Streifen hoch und dazu den dritten, so dass immer der zweite unten bleibt, bis alle Streifen in der Hand an Daumen und Zeigefinger locker haengen.

Man legt diese Teigknoedel in die untere Haelfte der durchloecherten Backkugel, klappt die obere Haelfte darueber und steckt sie in das 180GradC heisse Fett. Hier muessen sie ca. 4 Minuten goldbraun backen. Dann hebt man die Kugel aus dem Fett, laesst es abtropfen und legt den Schneeballen auf ein Gitter zum weiteren Abtropfen. Noch warm bestreut man ihn ringsum mit Puderzucker.