

Schnee - Ballen 1

Kategorien: Gebäck, Kuchen, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Margarine
1/4	Ltr.	Wasser
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillinzucker
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
4		Eier
1		Gestrichenen Teel. Backpulver
75	Gramm	Korinthen
		"Öl oder Kokosfett zum Fritieren

Anleitung:

Margarine und Wasser zum Kochen bringen, Salz und Vanillinzucker zugeben. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten. Teig zu einem glatten Kloß rühren und noch etwa 1 min. unter Rühren erhitzen. Den Kloß in eine Schüssel geben und die Eier einzeln unterrühren. Die gewaschenen, abgetrockneten Korinthen untermischen. Das Backpulver zuletzt in den erkalteten Teig geben. Mit zwei Teelöffeln kleine Teigklößchen abstechen und im Fettbad (170 °C) goldgelb backen.