

Schnee - Ballen 2

Kategorien: Gebäck, Kleingebäck, Fritöse

Zutaten für: 10 Stück

2		Eier
60	Gramm	Zucker
4	Essl.	Sahne
2	Essl.	Kirschwasser
65	Gramm	Butter
350	Gramm	Mehl,ca
		Butterschmalz zum Ausbacken
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, Sahne und Kirschwasser einarbeiten, schließlich die zimmerwarme, fast geschmolzene Butter und das Mehl untermischen. Einen glatten Teig daraus kneten. Den Teig in Stücke teilen, knapp tennisballgroße Kugeln formen. Jeden dieser Bälle auf bemehlter Fläche zu einem dünnen Kreis ausrollen. Mit dem Teiggrädchen oder einem Messer in einem Zentimeter Abstand Schnitte ziehen, aber dafür sorgen, daß rundum ein intakter Rand stehen bleibt. Jeden zweiten Streifen über den Finger ziehen, die gesamte Platte schließlich hochnehmen und locker in den Fritierkorb legen. In heißem Butterschmalz drei Minuten hellbraun ausbacken. Die Schneeballen sehr gründlich abtropfen lassen, dick mit Puderzucker bestäuben und möglichst noch warm zum Kaffee servieren.

Ein Festgebäck, das früher zur Kirchweih oder zu Hochzeiten gehörte wie der Gang zur Kirche, heute in Rothenburg das ganze Jahr hindurch in den Bäckereien und Konditoreien angeboten wird. Man braucht dafür ein spezielles Fritiereisen (das man in den Haushaltsgeschäften der Stadt natürlich kaufen kann). Geschickte Hausfrauen formen die Kugeln von Hand. Man kann sich auch mit einem Drahtsieb behelfen. Im übrigen sehen die duftigen Gebäckkugeln komplizierter aus, als sie sind.