

Schnee - Ballen 3

Kategorien: Gebäck, Kleingebäck, Fritöse

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
5		Eier
500	Gramm	Mehl
125	Gramm	Zucker
	Etwas	Zimt
20	ml	Schnaps

Anleitung:

Fett zum AusbackenDie Zutaten wie für einen Rührteig schaumig rühren, mit dem Mehl ,das zuletzt untergearbeitet wird,zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Portionen von 80 g abwiegen (je nach Grösse des Schneeballeneisens) und diese dünn auswellen zu einer runden Scheibe. Mit dem Teiggrädchen Schlitze in1-1,5 cm Abstand rädeln, wobei der Rand ganz gelassen wird. Auf einen Rührlöffelstiel jeden zweiten Streifen auffassen und locker in ein Schneeballeisen gleiten lassen.

In nicht zu heißem Fett unter ständigem Drehen goldbraun backen, abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen. vor Weihnachten war ich in Rothenburg und habe auch Schneeballen mit Vollmilchschokoladeüberzug und mit zusätzlich in Nüssen gewendet probiert.

Rezept stammt aus Landfrauen kochen Traditionsrezepte aus Württemberg vom Ulmerverlag.