

Fränkische Schneeballen

Kategorien: Plätzchen, Fritöse, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

4		Ei(er), davon das Eigelb
2		Ei(er)
9	Essl.	Sahne
1	Essl.	Zucker
1	Prise	Salz
750	Gramm	Mehl
		Butterschmalz, zum Ausbacken

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde Das Butterschmalz in der Friteuse oder im Topf auf ca. 180°C erhitzen (Probe: taucht man einen Holzkochlöffel in das Fett, steigen kleine Bläschen auf) Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Quadrate mit ca. 20 cm Seitenlänge ausrädeln. In jedes Teigstück mit dem Teigrädchen nochmals ca. 1-1,5 cm breite Streifen rädeln, aber so, dass ringsum ein Rand stehen bleibt. Mit dem Kochlöffelstiel jeden zweiten Streifen aufnehmen (wie beim weben) und den Schneeballen in das heiße Fett gleiten lassen. Dabei anfangs mit zwei Gabeln etwas zusammenhalten, damit der Schneeball eine runde Form erhält. Goldbraun ausbacken, aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen. Abgekühlt und mit Puderzucker bestreut schmecken sie einfach köstlich! TIPP: In einer gut verschlossenen Dose kann man die Schneeballen bis zu einer Woche aufbewahren (wenn sie nicht vorher schon aufgegessen sind!!)