



Fränkische

Schneeballen



Schneeballen

Zutaten

für 4 Personen

375 g	Weizenmehl (Typ 405)
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitrone (Schale)
50 g	Butter
3	Eier (M)
3 EL	Sauerrahm

Zubereitung

Kalte Butter würfeln. Die trockenen Zutaten vermengen, Butter zugeben und abbröseln. Mit der Sahne, den Eiern und der Zitronenschale zu einem glatten Teig kneten. Eine dicke Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 min kühl stellen.

Danach etwa 1 cm dicke Scheiben (ca. 50 g) schneiden und diese auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn auf Größe eines Desserttellers ausrollen.

In der Zwischenzeit in einem großen Topf 1,5 kg Butterschmalz erhitzen und mit einem Thermometer immer wieder kontrollieren (taucht man einen Holzkochlöffel hinein und es steigen Bläschen auf, ist es heiß genug) oder die Fritteuse auf 155°C einstellen. Einen geradelten Teigling locker in der Hand etwas aufschütteln, vorsichtig ins Schmalz gleiten lassen und schwimmend ausbacken, dabei anfangs mit einem Kochlöffelstiel in Form bringen.

Wenn die Schneeballen goldgelb gebacken sind, einmal umdrehen. Nicht zu viele Schneeballen auf einmal ausbacken, da sonst das Schmalz schäumt oder zu sehr abkühlt. Zum Abtropfen auf ein Gitter mit Küchenpapier legen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten noch warm servieren.