



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 300 g Butter
- 3 Stk. Eier
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL Weißwein
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- Frittierfett
- Staubzucker

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Österreich:
Brauchtumsgebäck II- Krapfen & Beugel köstlich selbstgemacht

Schneeballen

Zubereitung

Teig bereiten

- Mehl mit Butter, 2 Dottern, 1 Ei, Rahm, etwas Weißwein, Zimt und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- Eine halbe Stunde kühl rasten lassen.

Schneeballen formen

- Den Teig dünn ausrollen und Quadrate von 15 x 15 cm ausradeln.
- Jedes Teigstück in fingerdicke, parallel verlaufende Streifen schneiden ohne die Ränder dabei zu durchtrennen.
- Den Teig mit einem Kochlöffel „auffädeln“ (siehe Bild) und die Teigfleckerl gut gelockert in eine Schneeballenform legen, diese in das heiße Fett tauchen und einige Minuten goldbraun frittieren.
- Die Schneeballen aus dem Fett nehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.
- Noch warm rundherum in Staubzucker wälzen oder bestreuen.

