



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:

Brauchtsgebäck II- Krapfen & Beugel köstlich selbstgemacht



Schneeballen



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig bereiten

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

Schneeballen formen

- o Den Teig dünn ausrollen und Quadrate von 15 x 15 cm ausradeln.
- o Jedes Teigstück in fingerdicke, parallel verlaufende Streifen schneiden ohne die Ränder dabei zu durchtrennen.
- o 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.
- o Die Schneeballen aus dem Fett nehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.
- o Noch warm rundherum in Staubzucker wälzen oder bestreuen.



Bild 1

