

## Schneeballen

Rezept von Stephanie Kowalt vom Landgasthof "Zur Linde" in Gemünden-Weilrod

### Zutaten:

500 g Mehl

3 Eier

3 Eigelb

150 g Sahne

100 g Zucker

1-2 cl Zwetschgensch snaps (kann man auch weglassen)

1 Prise Salz

Öl zum Frittieren

### Zubereitung:

Sahne, Eier, Salz und Eigelbe mit Zucker verrühren. Nach und nach Mehl zugeben und zu einem festen Teig verrühren. Diesen in etwa 8 Portionen teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche pro Portion ein Quadrat von ca. 20 x 20 cm ausrollen, mit einem Teigrad in ca. 1,5 cm dicke Spalten schneiden, wobei der Rand jedoch nicht durchtrennt werden darf.

Unter jeden 2. Streifen des Teiges den Stiel des Kochlöffels schieben, den Teig anheben und in die Hand gleiten lassen, diesen dann in eine Schneeballzange geben und in der Fritteuse ausbacken. Falls keine Schneeballzange vorhanden ist, kann die Kugel direkt ins Fett gegeben werden und muss mit 2 Schaumkellen zusammen gehalten werden. Mit Puderzucker bestäuben. Wahlweise auch mit Zuckerguss oder Schokoladenglasur überziehen.