

Schneeball

Zubereitung

Eigelb, Rum, Schlagobers & Salz verrühren. Mehl löffelweise dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Tipp: Man kann auch die Küchenmaschine verwenden bzw. den Teig am Vortag vorbereiten!

30 g vom Teig abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 20 cm oval ausrollen. Mit einem Teigrad sieben fingerdicke Teile einradeln, so dass der Rand rundherum ganz bleibt. Jede zweite Bahn aufnehmen und in die Schneeballform mit einer Drehbewegung locker einlegen. Sofort in 160°C heißem Bona Öl schwimmend ca. 3 bis 4 Minuten goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen!

Kräftig von allen Seiten anzuckern und am besten ganz frisch mit Vanilleeis oder Kompott zum Kaffee genießen! Hübsch verpackt eigen sich diese Schneebälle auch statt Blumen zu einem netten süßen Mitbringsel!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Patricia Bors.

Zutaten

- 12 Eigelb
- 3 EL Rum
- 6 EL Schlagobers
- 1 Prise Salz
- 400 g glattes Mehl
- 3 Liter Bona Öl zum Frittieren
- Schneeballform (ist im gut sortierten Fachhandel oder bei diversen Onlineversendern erhältlich)