



Hier und heute

Schneeballen

Das Gebäck aus Mürbeteig hat vor allem in Österreich und Süddeutschland eine lange Tradition und ist auch bei uns auf den Weihnachtsmärkten präsent. Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie leicht man Schneeballen selbst herstellen kann.

Rezept

Schneeballen

von Matthias Ludwigs, Menge für circa 8 Stück (je nach Größe)

Zutaten

- 20 g weiche Butter
- 15 g Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenabrieb
- 60 g saure Sahne
- 250 g Mehl, Type 405
- ½ TL Backpulver
- Fett/Öl zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestäuben
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Butter mit Zucker vermischen. Eier, Salz, Zitronenabrieb und saure Sahne unterrühren. Mehl mit Backpulver zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten kaltstellen oder am Vortag herstellen.

Den gekühlten Teig in die gewünschte Anzahl an Portionen einteilen. Die Stücke zu Kugeln formen und dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu Kreisen ausrollen.

Um den Teig besser verarbeiten zu können, bzw. falls die Scheiben zu weich werden, diese in den Kühlschrank legen.

Das Fett in einem tiefen Topf oder einer Fritteuse auf circa 170 °C vorheizen. Die einzelnen Teigscheiben einschneiden, dabei aber nicht durchschneiden. Es sollte außen herum ein circa 1-2 cm breiter Rand ungeschnitten bleiben und innen die Schnitte in einem Abstand von 1-2 cm gesetzt werden.

Diese entstandenen Teigstreifen wie beim Weben mit einem Löffelstiel „aufnehmen“. Wenn man den Löffel hochnimmt, sollte jeder zweite Streifen auf dem Löffel „aufgefädelt“ sein. Den Teig mit dem Löffel über das Fett halten, in die Hand gleiten lassen und so kugelförmig wie möglich ins Fett geben. Für die originalen Schneeballen gibt es dafür eine „Schneeballenzange“, alternativ kann man den Teig auch in ein kleines Sieb rutschen lassen und darin frittieren.

Wenn die Schneeballen nach circa 2 bis 4 Minuten goldbraun gebacken sind, aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.