

Frittierte Schneebälle

Arbeitszeit: 1 Stunde

Wartezeit: min. 12 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	41 g
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	17 g
Brennwert	896 kcal / 3.753 kJ

Zutaten für 8 Portionen

Biskuitboden

- 8 Eier (Größe M)
- 260 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 EL warmes Wasser
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Bierteig

- 1 TL weiches Butaris Butterschmalz
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 150 ml dunkles Bockbier (alternativ Malzbier)
- 50 ml Sahne

Zusätzlich

- 1250 g Butaris Butterschmalz zum Frittieren
- Vanilleeis oder Eis nach Wahl
- Kokosflocken



Zubereitung:

Schritt 1/5

Für frittierte Schneebälle mit Teigmantel einen Biskuitboden herstellen. Dafür die Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Salz schaumig schlagen und warmes Wasser hinzufügen. Mehl mit Stärke und Backpulver vermengen und sieben. Das übrige Eiweiß steif schlagen und wechselweise mit der Mehlmischung unter die Eier-Zucker-Masse heben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und ca. 13 Minuten bei 175°C Umluft (E-Herd: 195°C) hellbraun backen.

Schritt 2/5

Für den Bierteig Butaris Butterschmalz mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nacheinander Eier hinzufügen. Mehl sieben und zusammen mit dem Salz der Zucker-Ei-Masse hinzugeben. Dunkles Bockbier und Sahne untermengen, sodass ein dickflüssiger Bierteig entsteht. Den Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.

Schritt 3/5

Den gebackenen Biskuitboden vollständig auskühlen lassen. Danach den Boden in acht* gleichmäßige quadratische Stücke schneiden.

Schritt 4/5

Auf jedes Quadrat eine Kugel Vanilleeis oder Eis nach Wahl geben und das Biskuit-Quadrat von allen Ecken einschlagen. Den Teig fest um das Eis drücken, sodass eine geformte Kugel entsteht. Die Kugeln für mindestens 12 Stunden (optimal sind 24 Stunden) in das Gefrierfach geben, bis die Kugeln vollständig gefroren sind.

Schritt 5/5

Butaris Butterschmalz zum Frittieren in einem Topf auf ca. 180°C erhitzen. Die gefrorenen Kugeln langsam durch den Bierteig ziehen, danach sofort in das heiße Butaris Butterschmalz geben und die Schneebälle goldbraun ausbacken. Danach frittierte Schneebälle aus dem Fett nehmen, kurz abtropfen lassen und in Kokosflocken wälzen.

**Je nach Portionsgröße*

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen melden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.