

## Schmalzgebäck – Schneeballen

Zutaten:	Zubereitung:
<p>400 g Mehl (Dinkelmehl) 5 ganze Eier ¼ TL Salz ca. 100 g Mehl zum Ausrollen</p> <p>500 g Butterschmalz und 1 kg Plattenfett zum Ausbacken</p> <p>250 g Puderzucker</p>	<p>Nudelteig herstellen:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mehl in eine Schüssel sieben</li><li>2. Eier und Salz zugeben</li><li>3. Zutaten gründlich miteinander verkneten (HRG, Knethaken oder Küchenmaschine)</li><li>4. ca. 10 Minuten bearbeiten</li></ol>

### Formen und Ausbacken der Schneeballen:

1. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten.
2. In 16 gleich große Portionen teilen, mit Tuch abdecken.
3. Fett in einem großen Topf erhitzen (Stufe 5-6 bei 9-Stufenschaltung).
4. Mit dem Nudelholz den Teig zu dünnen Fladen ausrollen, mit einem trockenen Tuch abdecken.
5. Hitze des Ausbackfettes überprüfen: Holzkochlöffel in das heiße Fett stecken, wenn sich um den Stiel Blasen bilden, ist das Fett heiß genug zum Ausbacken.
6. Fladen mit gezacktem Teigrädchen mehrmals einschneiden, auf den Kochlöffelstiel fädeln und vorsichtig in das heiße Fett rutschen lassen, rasche Drehbewegungen machen und mit dem Löffelstiel und evtl. einer Gabel in eine runde Form bringen.
7. Nach ca. 1-2 Minuten wenden und ebenfalls ca.1-2 Minuten ausbacken.  
Achtung: Schneeballen dürfen nicht zu dunkel werden, sonst schmecken sie leicht bitter.
8. Mit dem Schaumlöffel vorsichtig aus dem heißen Fett nehmen und auf einem, mit Küchentüchern belegtem, Blech abtropfen lassen.
9. Über die erkalteten Schneeballen reichlich Puderzucker sieben.  
Anmerkung: Schneeballen lassen sich ohne Puderzucker, mit einem Tuch abgedeckt, kühl und trocken, gut 2 Wochen aufbewahren.

# **Traditionelle Schmankerl aus der Fritteuse!**

## **Diese Teige eignen sich zum Frittieren:**

**Fettarme Teige, süß oder pikant:**

**Nudelteig - Hefeteig - Brandteig - Quarkteig - Backpulverteig**

## **Das richtige Fett ist wichtig!**

**Verwende nur wasserfreies Fett wie Öl, Butterschmalz oder Plattenfett (z B. Palmin, Biskin,...) zum Frittieren!**

## **So bereitest du dir den Arbeitsplatz vor:**

- 1. Ordnungstopf mit 2 Gabeln, Holzkochlöffel und Schaumlöffel**
- 2. Weiter Topf oder Fritteuse mit Fett, passender Deckel aus Holz oder Metall**
- 3. Zwei Backbleche mit 3-4 Lagen Küchenkrepp ausgelegt, zum Abtropfen des fertigen Gebäcks**
- 4. Teig in einer Schüssel und/oder vorbereitetes Rohgebäck auf Brett oder Arbeitsfläche**
- 5. Puderzucker nach Bedarf, kleines Sieb**
- 6. Anrichteplatte für fertiges Gebäck**

## **Frittieren kann eine gefährliche Sache werden!**

**Grundregeln für das Ausbacken:**

- 1. Hitze des Ausbackfettes mit einem Holzkochlöffel überprüfen: die Temperatur ist richtig, wenn sich um den Holzstiel kleine Bläschen bilden.**
- 2. Das Gebäck wird schwimmend im Fett ausgebacken, das Fett soll ca. 10 cm hoch im Topf stehen.**
- 3. Nicht überhitzen (Fett darf auf keinen Fall „rauchen“!)**
- 4. Gebäck vorsichtig einlegen - Spritzgefahr!**
- 5. Backzeit und Backtemperatur einhalten: zu starke Bräunung ist gesundheitsschädlich!**
- 6. Nicht zu viele Gebäckstücke auf einmal einlegen, das Fett kühlt sonst zu stark ab und die Gebäckstücke sinken auf den Topfboden und nehmen zu viel Fett auf.**
- 7. Überhitztes Fett fängt leicht Feuer! Nie mit Wasser löschen! (spritzt!), mit einem bereitgelegten Deckel die Flammen ersticken!**
- 8. Backfett nicht öfter als zweimal zum Ausbacken verwenden.**