

Affen-Schneeballen



Rezept für 15 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	300 g
Butterschmalz	500 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	3 Esslöffel
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel
Eigelb / Eidotter	8 Stk.
Gold Rum	2 Esslöffel

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig in ca. 15 gleiche Teile teilen und diese jeweils ca. 2 mm dick und 10-15 cm im Durchmesser ausrollen.

Die runden Teigflecke 6x parallel einschneiden, dabei jedoch 1-2 cm Rand lassen. (Also nur den mittleren Bereich der Scheibe in Streifen schneiden).

Nun den Teig auf einen Kochlöffel fädeln. (Wie beim Stopfen - Oben/Unten abwechselnd, sodass 4 Teigstreifen über dem Kochlöffelstiel und 3 darunter sind)

Den letzten Streifen über den ersten legen (dadurch ergibt sich die runde Form) und in einem geeigneten Topf in Butterschmalz hellbraun backen. (ca. 20 Sekunden pro Seite)

Mit Vanillezucker - Staubzuckergemisch bestreuen.

Danke an Maria Englberger für dieses tolle Rezept!

Gutes Gelingen wünscht

