Ballbäuschen

Zutaten für etwa 25 Stück:



Teig:
100 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
abgeriebene Schale einer Halben unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
3 Eier
350 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Außerdem:
2 kg Pflanzenfett
100 g Zucker
2 Teelöffel Zimt zum Bestreuen
100 g Puderzucker

Zubereitung:
Die Butter oder Margarine und Zucker schaumig rühren.
Nach und nach die Zitronenschale, das Salz sowie die Eier hineinrühren. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren.
Das Fett in einer Friteuse auf 180°C erhitzen.
Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen abstechen. Immer 8-10 Teigbällchen auf einmal etwa 4 Minuten backen. Dabei jedes Bällchen nach der Hälfte der Ausbackzeit einmal umdrehen. Die Ballbäuschen herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen

lassen.
Das Gebäck noch warm mit dem Zimtzucker oder dem Puderzucker bestreuen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Ute Stegmann zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.