

# Süße Milchteig-Bällchen

Vegetarisch » Klöße&Co. » süße Klöße

## Zutaten (8 Personen)

- » 125g Magermilchpulver
- » 11/2EL Butterschmalz
- » 85g Mehl
- » 1TL Backpulver
- » 1 Prise Kardamom
- » 1kg Kokosfett
- » 200g Zucker
- » 1TL Rosenwasser

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

über 120min

## Zubereitung

1. Magermilchpulver mit dem Butterschmalz zu feinen Streuseln verkneten. Mehl, Backpulver, Kardamom und ca. 100ml kaltes Wasser zufügen. Alles rasch zu einem festen Teig verkneten. Teig in Folie oder ein feuchtes Tuch wickeln und mindestens 3 Stunden ruhen lassen.

2. Teig in Stückchen auf einem bemehlten Brett zerreiben. Mit wenig Wasser beträufeln und zu walnußgroßen Kugeln formen. Fett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 180°C erhitzen, Bällchen darin unter Wenden goldbraun ausbacken. Herausnehmen und abtropfen lassen.

3. 300ml Wasser und Zucker aufkochen, ca. 10min ziehen lassen. Rosenwasser zufügen, Bällchen ca. 30min darin ziehen lassen und nach Belieben warm oder kalt servieren.

Nährwerte: 170kcal/E7g/F7g/KH19g pro Portion

angelegt am: 20.07.2003

Rezept-Nr: 496

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke