

Rothenburger Schneeballen (Rezept von Hans-Karl Adam aus „Romantisches Kochbuch aus Rothenburg o.d.Tauber)

Masse ergibt 50-60 Stück

18 Eier, 500 g Zucker, ½ l Sahne, 1/8 l Zwetschgenwasser, 500 g Butter (zerlassen, aber nicht warm), 2 kg Mehl, Puderzucker

Zum Teig die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Sahne und Zwetschgenwasser hineinschlagen und die zerlaufene, aber nur lauwarme Butter langsam darunter mischen. Jetzt das Mehl zugeben und darunter arbeiten. Der Teig muss glatt sein. Danach Rollen formen und Stücke von ca. 70 g abschneiden. Jedes Stück zu einer geschlossenen Kugel rollen. Man bestreut das Brett mit wenig Mehl und rollt die Kugel wie Nudelteig aus, bis eine gleichmäßige, 1 mm dicke Platte entstanden ist. Nun schneidet man mit dem gezackten Teigrädchen 1 cm breite Streifen in die Platte. Der Rand der Platte (auch 1 cm breit) muss aber unverletzt bleiben. Man nimmt mit Daumen und Zeigefinger den ersten Streifen hoch und dazu den dritten, sodass immer der zweite unten bleibt, bis alle Streifen in der Hand an Daumen und Zeigefinger locker hängen. Man legt diese Teigknödel in die untere Hälfte der durchlöcherten Backkugel, klappt die obere Hälfte darüber und steckt sie in das 180° C heiße Fett. Hier müssen sie ca. 4 Minuten goldbraun backen.

Dann hebt man die Kugel aus dem Fett, lässt es abtropfen und legt den Schneeballen auf ein Gitter zum weiteren Abtropfen. Noch warm bestreut man ihn ringsum mit Puderzucker.

Rezept für ca. 10-12 Stück

5 Eier
150g Zucker
125 ml Sahne
3 cl Zwetschgenwasser
125 g Butter (lauwarm, zerlassen)
500 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben