

Mandelbällchen

Helene
Weber
Haus

Gesellschaft bilden.
Menschen begeistern.

Zutaten für 20 Portionen:

60 g Butter
1 Prise Salz
50 g Zucker
8 Tropfen Bittermandel-Aroma
150 g Mehl
3 Eier
3 EL gehackte Mandeln
1,5 l Öl zum Frittieren
4 EL Puderzucker

Zubereitung:

Wasser, Butter, Zucker, Salz und Bittermandel-Aroma in einem Topf mit dickem Boden aufkochen. Das Mehl auf einmal zugeben und so lange rühren, bis der Teig einen glatten Kloß bildet und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt. Den Teig in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührers unterrühren, anschließend die gehackten Mandeln einarbeiten.

Das Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse erhitzen. Den Teig portionsweise mit zwei geölten Teelöffeln abstechen und vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen. Die Mandelbällchen portionsweise 3 bis 4 Minuten goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und lauwarm genießen.