

Original Rothenburger Schneeballen

Zutaten für ca. 50 Stück:

- 18 Eier
- 500 g Zucker
- ½ Liter Sahne
- 1/8 Liter Zwetschgenwasser (oder ein anderer Obstbrand)
- 2 kg Mehl
- 500 g Butter (zerlassen, aber nicht heiß)
- Puderzucker (zum Bestäuben)



Zubereitung:

- Teig herstellen:**
 - Eier mit Zucker schaumig schlagen.
 - Sahne und Zwetschgenwasser hinzufügen und gut verrühren.
 - Die zerlaufene, lauwarme Butter langsam unterrühren.
 - Das Mehl portionsweise einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.
- Kugeln formen:**
 - Den Teig in Rollen formen und in ca. 70 g schwere Stücke schneiden.
 - Jedes Stück zu einer geschlossenen Kugel rollen.
- Ausrollen und Schneiden:**
 - Die Kugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Platten (ca. 1 mm dick) ausrollen.
 - Mit einem gezackten Teigrädchen 1 cm breite Streifen in die Platte schneiden, dabei den Rand (ca. 1 cm breit) unverletzt lassen.
- Formen der Schneeballen:**
 - Die Streifen abwechselnd anheben: Zuerst den ersten, dann den dritten, sodass der zweite immer unten bleibt, bis die Streifen locker in der Hand hängen.
 - Den Teigknödel in die untere Hälfte des Schneeballeneisens legen, die obere Hälfte darüberklappen.
- Backen:**
 - Das Schneeballeneisen in 180 °C heißes Fett tauchen und die Schneeballen ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken.
 - Herausnehmen, auf einem Gitter abtropfen lassen.
- Finale:**
 - Die warmen Schneeballen großzügig mit Puderzucker bestreuen.

Aufbewahrung:

Die Schneeballen können in einer geschlossenen Dose für längere Zeit frisch gehalten werden.

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen dieser fränkischen Spezialität!