

Fränkische Schneeballen



Rezept für 12 Stück:

Menge	Zutaten	Zubereitung
375g	Mehl	Mehl in eine Schüssel geben, mit Salz, Zucker und Vanillinzucker vermischen, Mulde eindrücken Restliche Zutaten von der Mitte her rasch zusammenkneten, Teig in eine Folie wickeln und 4 Stunden oder über Nacht ruhen lassen. In 12 Stücke teilen, jedes Stück sehr dünn ausrollen, mit einem Teigrädchen feine Streifen einschneiden und auf einen Holzkochlöffel auffädeln. Dabei jeden zweiten Streifen auffassen.
1Prise	Salz	
1EL	Zucker	
1 Pckg.	Vanillinzucker	
100 g	Butter, weich	
100 g	Creme Fraiche	
2	Eier	
3 EL	Kirschwasser	
2 l	Öl und Butterschmalz	Erhitzen, Teig in das Fett gleiten lassen und mit zwei Gabeln zu einer Kugel zusammenhalten, wenden, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dick mit Puderzucker bestäuben.
100 g	Puderzucker	