



Xenia Kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Süße Teigbällchen

Ich habe nicht viele süße Rezepte gefunden. Als Süßspeise wird gerne Obst gegessen. Wirklich „Kuchen“ wie wir sie kennen sind eher selten und eher moderner – denn auf dem Land sind Backöfen nicht so verbreitet.

Man findet Karamell-BonBons, die aus Kondensmilch gekocht werden. Kondensmilch, weil sie lange haltbar ist und weniger anfällig in der Hitze zu verderben. Dazu gibt es schöne YouTube Videos – falls jemand das mal ausprobieren will:

<https://www.youtube.com/watch?v=rTTmKlrUU8E>

Ich habe ein Rezept gefunden, was mir so als typisches „Street-Food“ erschien und was auch in einigen Reiseberichten von Touristen beschrieben wird: frittierte Teigbällchen. Im Prinzip vergleichbar mit unseren deutschen Krapfen (Berlinern, Pfannkuchen – je nachdem wo du herkommst haben die ja andere Namen). Allerdings ist es ein einfacher Backpulver Teig und kein Hefeteig.

Der besondere Kick ist, dass sie in Zucker und Muskatnuss gewälzt werden. Uns deutschen kommt das erstmal vielleicht seltsam vor, da wir Muskat eher in herzhaften Gerichten einsetzen. Aber es ist ein klassischer Bestandteil von Lebkuchengewürz. Und auch die in den USA bekannten Kekse „Snickerdoodles“ werden in manchen Rezepten in einer Mischung aus Muskat und Zucker gerollt.



Der Teig sollte zügig verarbeitet werden, da das Backpulver sonst auch an Triebkraft verliert und die Bällchen weniger fluffig werden. Wer also über einen längeren Zeitraum backen will (z.B. bei einem Fest), macht lieber immer wieder kleinen Teigmengen frisch.

Wichtig ist auch, dass das Frittier Öl richtig heiß ist. Wenn das Öl zu kalt ist, saugen sich die Bällchen voll Fett und sind viel weniger lecker. Wenn es richtig heiß ist, sind sie außen knusprig und innen fluffig und gar nicht fettig. Am besten nimmt man ein geschmacksneutrales, hochohitbares Pflanzenöl. Wer keine Fritteuse hat testet mit einem Holz-Kochlöffel: sobald das Öl am Holz gleichmäßig und sprudelig Bläschen wirft, ist es heiß genug.

Niemals viele Bällchen gleichzeitig in Öl werfen. Jedes Bällchen verändert die Temperatur des Öles leicht nach unten – wenn ich nur wenige Bällchen gleichzeitig in einen großen Frittier-Topf gebe, klappt das. Gebe ich viele Bällchen gleichzeitig ins Öl, wird das kälter, es dauert länger bis es wieder voll heiß ist und ich kriege fettige, mit Öl voll gesaugte Bällchen.





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Zutaten ca. 30 Stück

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g Zucker

125 g sehr weiche Margarine/vegane Butter

250 ml Pflanzenmilch

2 EL Sojamehl

Frittier Öl

Zucker und Muskatnuss, um die Bällchen drin zu wälzen

1. Alle Zutaten (bis auf das Öl und die Zucker-Mischung zum wälzen) vermischen und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Das Frittier Öl erhitzen.
3. Mit einem TL ein großzügige Menge Teig aufnehmen und mit einem zweiten TL in das Öl abstreifen. Wenn der Teig von einer Seite goldbraun ist, vorsichtig wenden und die andere Seite auch frittieren. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Aus Zucker und Muskatnuss eine Mischung herstellen und die noch heißen Bällchen darin wälzen.

