

## Rezept

# Butterbällchen

Ein Rezept von Butterbällchen, am 21.07.2024

## Zutaten

<b>450 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
<b>2</b> leicht gehäufte TL Backpulver	<b>50 g</b> Sultaninen
<b>120 g</b> Butter	<b>120 g</b> Zucker
<b>180 ml</b> Kondensmilch	<b>200 ml</b> Milch (ersatzweise Kondensmilch)
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Vertiefungen der Muffinform einfetten und die Form kalt stellen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Mehl, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel gut mischen. Die Sultaninen heiß waschen und abtropfen lassen.
2. Die Butter mit Zucker und Kondensmilch in einen Topf geben, erhitzen und 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Milch und die Sultaninen hinzufügen.
3. Die Butter-Milch-Mischung mit den Knethaken des Handrührgeräts unter die Mehlmischung arbeiten.
4. Mit einem scharfkantigen Löffel vom Teig insgesamt 12 Portionen abnehmen und in die Vertiefungen geben. Im heißen Backofen (Mitte) 15 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Am besten lauwarm mit Butter servieren.