

Rezept

# Fränkische Schneeballen

Ein Rezept von Fränkische Schneeballen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig

<b>400 g</b> Mehl	<b>3-4 EL</b> Puderzucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>60 g</b> weiche Butter
<b>1</b> Eier	<b>4</b> Eigelb
<b>100 g</b> Schmand	

### Zum Frittieren

<b>ca. 1,5 l</b> Pflanzenöl	einen kleinen, hohen Topf
-----------------------------	---------------------------

### Zum Verzieren oder Bestäuben je nach Geschmack

Puderzucker	rote Speisefarbe
feinster Zucker	Zimt
Zuckerdeko wie Perlchen oder Streusel	Schokostreusel
Kokosraspeln	gehackte Mandeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 407 kcal

## Zubereitung

1. Teigzutaten verkneten (am besten mit einer KüchenmaschineAnzeige), dann mit den Händen auf bemehlter Fläche locker zur Kugel formen. Abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Pflanzenöl im kleinen hohen Topf erhitzen. Teig in 8 Portionen (à ca. 75 g) teilen. Dann immer nur 1 Portion auf bemehlter Fläche etwa zum Quadrat (20 x 20 cm) oder leicht rund (ca. 20 cm Ø) ausrollen. Restliche Portionen mit Frischhaltefolie abdecken. Ausgerollten Teig wie für ein Netz in ca. 1 cm breite Streifen radeln, dabei aber rundherum einen kleinen Rand lassen.
3. Von den Streifen jeden 2. auf einem Kochlöffelstiel auffädeln, daran leicht hochziehen und locker in eine der Schalen der Schneeballenform legen. Form zuklappen und ab ins heiße Fett; das Fett ist heiß genug, wenn sich beim Hineintauchen mit dem Kochlöffelstiel kleine Bläschen daran bilden.
4. Dann heißt es nur noch festhalten, die Kugel muss ganz im Fett sein, durch die Löcher brutzelt der Teigball in den Schalen wie von selbst. Man kann zwischendurch mal die Zange herausheben, etwas abtropfen lassen und sie vorsichtig aufklappen - schauen, ob der Ball schon knusprig ist. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn man sie z.B. in Zimtzucker oder Puderzucker wälzen will, macht man das möglichst schnell, solange sie noch heiß sind. Zum Glasieren sollte man sie aber besser abkühlen lassen.

5. Restliche Teigportionen immer nach und nach genauso zubereiten und ausbacken. Vorbereiten ist schwierig, hat man sie erst mal ausgerollt und aufgefädelt, muss man sie sofort in eine Schale der Schneeballform zum Ausbacken legen, sonst verlieren die Streifen ihre Fluffigkeit, kleben zusammen, die Bälle werden nicht so schön rund und locker.

---

6. Je nach Geschmack könnt ihr die fertigen Bälle noch glasieren, z. B. mit rosa Puderzuckerguss, der mit etwas Zitronensaft glatt gerührt wird oder mit geschmolzener Kuvertüre. Dann noch feucht mit Zuckerperlen, -herzen und Streuseln etc. verzieren. Oder mit Koksraspel, Nüssen und Krokant.