



Frittierte Rosinenbällchen

Diese süßen Rosinenbällchen waren und sind auch heute noch das absolute Lieblingsgebäck meines Bruders. An seinem Geburtstag gab es bestimmt Kuchen. Daran mag ich mich zwar nicht erinnern. Aber, dass es diese Rosinenbällchen gab, das weiss ich noch ganz genau.

Auch ich liebe sie und inzwischen auch meine Familie. Diese Bällchen habe eine ganz spezielle Anziehungskraft. Die hüpfen von alleine in den Mund. Die müssen etwas Magisches an sich haben. ;-)

Ich kann nur sagen, die solltet ihr unbedingt testen.

Da mein Bruder auf Kuhmilcheiweiss allergisch ist, habe ich extra für ihn eine Alternative gesucht. Inzwischen backe ich sie mit ungesüsster Mandelmilch. Schmecken ebenso gut. Meine Mutter bereitete die Rosinenbällchen eben mit Rosinen zu. Ich mische auch Cranberrys bei.

Zutaten

500 g Weissmehl, Typ 550
150 g Zucker
250 ml Mandelmilch oder Kuhmilch
1 Brieflein Backpulver
1 abgeriebene Schale einer Zitrone
2 Eier
250 g eingelegte Rosinen (ich habe halb Rosinen und halb Cranberrys verwendet)

Zubereitung

Die Rosinen oder auch Cranberrys sollte ihr zuerst ca. 30 Minuten einlegen. Im Wasser, Apfelsaft oder Rum. Das überlasse ich jedem selber. Einfach das nehmen, was man am liebsten mag. Ich lege sie meistens im Wasser ein.

Alle Zutaten, ausser die Beeren gut mit einer Kelle oder in einer Haushaltsmaschine vermischen. Die eingelegten Beeren dazu geben und gut vermischen.

In der Zwischenzeit eine weite Pfanne mit Frittieröl (z.B. Erdnussöl) auf 170° Grad erhitzen.



Mit zwei Löffel die Masse in das heisse Öl geben. Das Öl ist sehr heiss, daher die Masse nicht ins Öl fallen lassen. Es würde spritzen und es besteht Verbrennungsgefahr. Man kann auch einen Eisportionierer zur Hilfe nehmen. Die Größe der Bällchen bestimmt ihr selber.

Rundum goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Frisch servieren.

Tipp

Die Bällchen können nach dem Erkalten eingefroren werden. Vor dem Servieren kurz bei ca. 150° Grad in den vorgeheizten Ofen schieben ca. 10-15 Minuten erwärmen lassen. Schmecken wie frisch zubereitet.

