



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SCHNEEBALLEN

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 su bardağı un
2 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
2 adet büyük yumurta
1/2 su bardağı krema (sıvı krema)
2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
1 çay kaşığı vanilin
Kızartmak için sıvı yağ (ayçiçek yağı önerilir)
Üzeri için pudra şekeri (isteğe göre çikolata sosu, tarçın veya kakao da kullanılabilir)

Büyük bir karıştırma kabına unu eleyin.

İçine şeker, tuz ve vanilini ekleyin ve karıştırın.

Ayrı bir kasede yumurta, krema ve eritilmiş tereyağını iyice çırpın.

Sıvı karışımı un karışımına ekleyin ve yumuşak ama hafif sert bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru unlanmış tezgaha alın ve merdane yardımıyla 0.5 cm kalınlığında açın.

Hamuru küçük şeritler halinde kesin (yaklaşık 1 cm genişliğinde).

Kestiğiniz şeritleri çapraz şekilde üst üste koyarak bir top şekli verin. Bunun için hamur şeritlerini hafifçe bükerek karışık bir top görünümü oluşturabilirsiniz.

Topların dağılması için üzerine hafifçe bastırarak sıkıştırın.

Derin bir tencereye sıvı yağı koyun ve yağı ısıtın (170-180 dereceye ulaşması ideal).

Hazırladığınız hamur toplarını yavaşça yağa bırakın ve altın sarısı olana kadar her tarafını eşit şekilde kızartın.

Bu işlem yaklaşık 4-5 dakika sürebilir.

Kızaran tatlıları kağıt havlu üzerine alın ve fazla yağın süzdürün.

Schneeballen'leri hafif ılıdıktan sonra üzerine bolca pudra şekeri serpin.

Not: İsteğe göre çikolata sosu, eritilmiş beyaz çikolata veya tarçın ile de süsleyebilirsiniz. Bu tatlı, kahve veya çayın yanında mükemmel bir lezzet sunar.



