



Benötigte Zutaten

1 kg	Mehl
1	Backpulver
100 g	Zucker
250 g	Premium Teebutter
1/4 l	Premium Schlagobers
	Salz
	Rum
4	Eigelb
1	Ei
	Butterschmalz zum Backen
	Staubzucker

Süße Schneeballen

Eine typische Salzburger Mehlspeise

Anleitung

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Dotter und Ei schaumig rühren.
2. Sauerrahm, Schlagobers, Rum, Salz, Backpulver mit 3/4 vom Mehliterrühren.
3. Das restliche Mehl einkneten.
4. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Butter, Zucker, Dotter und Ei schaumig rühren. Sauerrahm, Schlagobers, Rum, Salz, Backpulver mit 3/4 vom Mehliterrühren, das restliche Mehl einkneten. 1 Stunde kühl rasten lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten