



Skyr-Bällchen mit Schokosauce

Anleitung

Skyr-Bällchen

1. Das Mehl mit der Prise Salz und dem Backpulver vermengen.
2. Die Eier einrühren und nach und nach den Staubzucker hinzufügen, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wer möchte, kann auch etwas Zimt dazugeben.
3. In einem kleinen tiefen Topf etwa 5 cm hoch Öl erhitzen. Sobald es heiß genug ist, mit einem kleinen Löffel Bällchen abstechen und diese von allen Seiten wenige Minuten goldbraun frittieren. Nicht zu schnell herausnehmen, damit die Bällchen auch innen durchgebacken werden.
4. Bällchen mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Stück Küchenrolle kurz abtropfen lassen.
5. Die warmen Skyrbällchen in Zucker wälzen.

Schokosoße

6. Für die Schokosoße den Zucker mit dem Vanillezucker und der Prise Salz in der Milch auflösen und aufkochen.
7. Die in Stücke geschnittene Schokolade und den Kakao einrühren. Unter Rühren die Schokolade schmelzen.
8. Die warme Schokosoße in eine Schale geben und mit den Skyrbällchen servieren.

Benötigte Zutaten

Skyrbällchen

250 g **Besser Bio Skyr**

300 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Pkg. Backpulver

3 Eier

195 g Staubzucker

1/2 TL Zimt

Öl (zum Frittieren)

Zucker (zum Wälzen)

Schokoladensoße

90 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Kochschokolade

1 TL Kakao



SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at