

Rezept Ballebäuskes

Ballebäuskes wird im Rheinland zu Neujahr und an Karneval zubereitet. Es ist ein in Fett ausgebacken Gebäck.

Zutaten:

75 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

1 TL Rosenwasser

250 ml Milch

1 TL Zimt

Fett zum Ausbacken

Zucker zum Bestäuben

Zimt zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Eier trennen.

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und sieben.

Das Mehl nun abwechselnd mit der Milch unter die Eigelbmasse rühren, zum Schluss noch das Rosenwasser sowie den Zimt untermengen.

Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und diesen vorsichtig unter die Teigmasse der Ballebäuskes heben.

Die Friteuse auf 180°C erhitzen und mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen abstechen und diese Ballebäuskes nun in dem Fett für einige Minuten hellbraun ausbacken.

Ballebäuskes aus dem Fett nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm in einer Mischung aus Zucker und Zimt wenden.

Warm serviert schmecken sie am Besten.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)