Ricotta-Bällchen

Die Ricotta-Bällchen sind ein feines Naschwerk für zwischendurch. Das Rezept lieben nicht nur Kinder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
60 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone ((nur den Abrieb))
3 Stk.	Eier
60 g	Butter (geschmolzene)
250 g	Ricotta

Zum Wälzen

Nach Belieben	Zucker

Zum Frittieren

1.5 l	Öl (z. B. Rapsöl)

Zubereitung

1. Für die **Ricotta-Bällchen** das Mehl, den Zucker, das Backpulver und die Prise Salz in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.

2. Dann die Eier, die Butter (geschmolzen und abgekühlt), den Ricotta und den Abrieb der Zitrone hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.

3. Jetzt das Öl zum Frittieren in einen weiten Topf geben und auf ca. 180 °C erhitzen.

4. Nun mit einem Teelöffel etwas Teig von der Masse abstechen und mit einem zweiten Teelöffel zu runden Bällchen formen. Sollte der Teig zu stark an den Löffeln kleben, einfach die Teelöffel kurz in das Öl eintauchen.

5. Danach die Bällchen vom Löffel in das heiße Fett gleiten lassen und unter mehrmaligem Wenden je nach Größe ca. 1 - 2 Minuten goldbraun frittieren.

6. Anschließend die Bällchen aus dem Öl nehmen, kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und dann noch warm in Zucker wälzen. Die Teigmenge ergibt ca. 30-35 Ricotta-Bällchen.

Tipp

Die Ricotta-Bällchen kann man auch mit etwas Marmelade füllen, dann sollte man aber bei der Teig-Zubereitung weniger Zucker verwenden.