

SNEEUWBALLEN

warme sneeuw



BOODSCHAPPENLIJSTJE

4 dl water, een beetje zout, 250 gr bloem, 100 gr boter of margarine, 100 gr krenten, 7 grote of 8 kleine eieren, wat poedersuiker, slaolie of frituurvet om in te bakken
Deze hoeveelheid is geschikt voor veertig sneeuwballen.

.....

BEREIDINGSWIJZE

Breng het water met de boter of margarine en wat zout aan de kook. Strooi er roerende de gezeefde bloem in en blijf roeren, tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Neem het onmiddellijk van het vuur af en roer er een voor een de hele eieren door. Vermeng het deeg het laatst met een paar vlugge slagen met de goed gewassen en gedroogde krenten. Maak in de tussentijd frituurvet in een diep ijzeren potje zo heet, dat er een blauwe damp afkomt. Zet het op een zachter vuur, laat het even bekoelen en doe er kleine balletjes van het deeg in. Laat de ballen rijzen, lichtbruin en gaar bakken (7 min.), neem ze met een lardeernaald, vleespen of breinaald uit het vet, laat ze op een grauw papier zo goed mogelijk uitdruipen en bestrooi ze na bekoeling met poedersuiker.

NB. Rijzen de sneeuwballen niet, maak er dan met een puntig mesje een paar sneetjes in. Het vet is dan te heet geweest.

