

# Schneebällchen

## Zutaten:

1,5 kg mehligkochende Kartoffeln  
8 EL Mehl  
2 Eier  
Muskat  
Pfeffer  
Salz



## Zubereitung :

Kartoffeln mit Schale am Vortag weichkochen und abkühlen lassen.

Am Zubereitungstag Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zur Kartoffelmasse Gewürze und Eier geben.

Mehl nach und nach esslöffelweise dazugeben und immer wieder unterkneten.

Der Teig sollte nun gut formbar sein.

Dann entweder mit leicht angefeuchteten Händen (oder besser noch mit Handschuhen) kleine Klöße formen.

Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Sobald das Wasser kocht auf kleine Hitze reduzieren, dann die Klöße ins Wasser gleiten lassen.

Nicht mehr aufkochen.

So lange im Wasser lassen bis sie von selbst an die Oberfläche kommen.

Dann aus dem Wasser heben und servieren.