



Schneebällchen

Schwierigkeitsgrad



Ca. 16 Stück



70 Minuten inkl.
Kochzeit

Zutaten:

| | |
|--------|---------------------------|
| 1,2 kg | Mehligkochende Kartoffeln |
| 200 g | Kartoffelmehl |
| 2 | Eier |
| 60 g | Butter |
| | Salz, Pfeffer, Muskat |
| | |

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, achtern und in Salzwasser garen. Abgießen und noch warm in der Kartoffelpresse oder einer Flotten Lote pürieren. Noch warm mit den restlichen Zutaten vermengen und 16 Klöße daraus formen.

Für die Zubereitung im Topf:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und die Klöße ins Wasser geben. Dort 20 Minuten garen. Nicht mehr kochen lassen.

Im Thermomix:

Varomaufsatz und Einlegeboden etwas einfetten und die Klöße gleichmäßig verteilen. In den Mixtopf 1 Liter Wasser geben. Varoma aufsetzen und 25 Minuten auf Stufe 2/ Varoma garen