

GLUTENFREIE OLIEBOLLEN (IN ÖL GEBACKENE SÜSSPEISE VON DR. SCHÄR)

Autor: Gast, 23.07.2019

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Wasser, Milch und Ei in eine Schüssel geben und gut zu einem glatten cremigen Teig verrühren. Die kandierten Früchte, trockengetupfte Rosinen, Haselnüsse, Zitronenschale und den 1/2 Apfel dazugeben. Circa eine Stunde lang an einem warmen Ort aufgehen lassen und hin und wieder umrühren. In einer antihafbeschichteten Pfanne reichlich Frittieröl erhitzen und den Teig mit einem Löffel portionsweise hineingeben. Die Frikadellen so lange ausbacken, bis sie eine goldige Farbe annehmen. Anschließend auf Küchenkrepp trocknen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zutaten für 2 Personen:

225 g Brot-Mix Mix B
5 g Trocken-Back-Hefe, Seitenbacher
65 g Bio Rohrzucker Cristallino, Rapunzel
200 ml Wasser
75 ml Milch
1 Ei
25 g kandierte Früchte
70 g in Rum aufgeweichte Rosinen
20 g geriebene Haselnüsse
1/2 TL geriebene Zitronenschale
1/2 geschälter, in Stückchen geschnittenen Apfel
3 EL Puderzucker