

MILCHBÄLLCHEN

Das Milchbällchen - Rezept ist ein köstliches und ein einfach zubereitendes indisches Rezept.



Foto GuteKueche.at

200	g	Magermilchpulver
4	TL	Grieß
4	EL	Mehl
0.5	TL	Backpulver
0.5	Stk	Vanilleschote
1	EL	Butter
1	EL	Zucker
1	Spr	Honig
1	Prise	Staubzucker
1	Prise	Kardamom
6	EL	Milch
5	EL	Öl

- 1 Zuerst wird aus der Vanilleschote das Mark gekratzt und mit 6 EL Milch und 1 EL Butter vermischt. Danach den Grieß, das Mehl, das Backpulver, das Magermilchpulver und den Zucker miteinander verrühren. Eine Prise gemahlenen Kardamom und Staubzucker ebenfalls hinzufügen.
- 2 Nun die Vanille-Butter-Milch-Mischung hinzugegeben und mit soviel Milch aufgefüllt, sodass ein weicher, formbarer Teig entsteht. Aus dem Teig werden anschließend die Bällchen geformt.
- 3 Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Bällchen darin schön braun frittieren und anschließend auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Kurz vor dem servieren mit Honig übergießen oder mit Staubzucker bestreuen.