

Bambäusche – Rezept

Ballebäuschen für 8 Personen:

1/4 l lauwarme Milch,

1/8 l lauwarme Sahne,

5 Eier,

65 g weiche Butter,

500 g Mehl,

Würfel Hefe,

2 EL Zucker,

Salz, Kardamon + Muskatnus (kann man auch weglassen),

1 TL Vanillezucker,

Fett zum Frittieren

Hefe zerkrümeln,

mit etwas lauwarmer Milch und TL Zucker gehen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben. Hefevorteig, restliche Milch, Sahne, Eier, Butter, Zucker, Salz, Gewürze und Vanillezucker dazu und zu einem Hefeteig verarbeiten.

An einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

Wallnussgroße Stücke mit dem Löffel abstechen und im heißen Fett schwimmend goldbraun ausbacken.

Zum Schluss im Zucker/Zimt-Gemisch wenden.