



Mandelbällchen



 Arbeitszeit: ca. 60 Min.

 Koch- & Backzeit:

 Portionen: 4

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 5 Stk. Kartoffeln mehlig
- 4 Eier
- 100g Bio Weizenmehl T550
- Bio Muskat gemahlen
- Salz
- Mandelblättchen
- Paniermehl
- Öl zum frittieren

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen, stampfen, danach abkühlen lassen. Kartoffeln mit zwei Eigelb und Mehl gut vermengen. Mit Muskat und Salz abschmecken. Aus dem Teig runde Kugeln formen.

In verquirltem Ei wälzen, mit Paniermehl und Mandelblättchen panieren. Bällchen im Öl goldgelb frittieren. Im Ofen warm halten oder direkt servieren.

