



Rheinische Ballbäuschen bzw. Bullebauschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das traditionelle Silvester oder Karnevalsgebäck Gebäck, heiß geliebt im Rheinland

Zutaten

- 120 g gesiebttes Mehl
- 1/2 Tl Backpulver
- 1 kleine Prise Salz
- 35 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1/2 Tl Zitronenabrieb
- Etwas gemahlener Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, die Butter, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Das Mehl unterheben, glatt verrühren.

Schritt2

Mit einem angefeuchteten Teelöffel und feuchten Händen kleine Kugeln oder Nocken Formen und in 175 ° C heißem Pflanzenöl goldgelb heraus backen. Mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchekrepp ablaufen lassen. Danach in Zimtzucker wälzen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** karneval, rheinisch, silvester

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-ballbaeuschen-bzw-bullebaeuschen/>