



Skyrbällchen in Schokosoße

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungsdauer Skyrbällchen 40 Minuten

Zubereitungszeit Schokoladensauce 25 Minuten

Zutaten für die Skyrbällchen:

250 g SalzburgMilch Bio Premium Skyr

300g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Pkg. Backpulver

3 Eier

195 g Staubzucker

optional ½ TL Zimt

Öl zum Frittieren und Zucker zum Wälzen

Zutaten für die Schokoladensoße:

275 ml SalzburgMilch Premium Frühstücks-Heumilch

90 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Kochschokolade

1 TL Kakao, schwarz

Das Mehl wird mit der Prise Salz und dem Backpulver vermengt. Die Eier einrühren und nach und nach den Staubzucker hinzufügen. Wer möchte, kann auch etwas Zimt dazugeben.

Es entsteht ein dickflüssiger Teig. In einem kleinen tiefen Topf wird etwa 5 cm hoch Öl erhitzt. Sobald es heiß genug ist, sticht man mit einem kleinen Löffel Bällchen ab und frittiert sie von allen Seiten wenige Minuten goldbraun. Nicht zu schnell herausnehmen, damit die Bällchen auch innen durchgebacken werden.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Stück Küchenrolle kurz abtropfen lassen. Die warmen Skyrbällchen werden noch in Zucker gewälzt.

Für die Schokosoße wird der Zucker, mit dem Vanillezucker und der Prise Salz in der Milch aufgelöst und aufgeköcht.

Die in Stücke geschnittene Schokolade und den Kakao einrühren. Unter Rühren die Schokolade schmelzen.

Die warme Schokosoße in eine Schale geben und mit den Skyrbällchen servieren.

