ZIGERKUGELI

Zutaten:
1 kg Ziger
Zucker
Zimt
Zitronensaft
300 g Mehl
1 Pr Salz
3 dl Milch
4 Eier
Frittieröl
Puderzucker
Zimt

Zubereitung:
- Ziger zu einer geschmeidigen Masse kneten. Nach Belieben Zucker, Zimt und Zitronensaft beigeben. Zur Seite stellen.
- Die Eier trennen und die Eigelbe mit Mehl, Salz und Milch zu einem Teig verrühren.
- Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen.
- Aus der Zigermasse kleine Kugeln formen, vorsichtig im Teig wenden und in das heisse Frittieröl gleiten lassen.
- Gut backen, abtropfen lassen und mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Je nach Grösse der Kugeli reicht der Teig für 30 bis 40 Stück.

En Guete!

Rezept von Lisbeth Ettlin, Kerns

Bäuerinnenverband Nidwalden

Dieses und weitere gluschtige Rezepte finden Sie im Kochbuch «Obwaldner und Nidwaldner Bäuerinnen kochen». Es kann für CHF 27.– bei cleliakempf@gmail.com bestellt werden.