



Zigerkugeln

Obwaldner Spezialität

Rezept für ca. 6 – 8 Portionen

1000g Ziger zu einer geschmeidigen Masse kneten

Zucker Menge nach Belieben dazu geben,
Zimt nochmals kneten
Zitronensaft

300g Mehl Mehl, Salz, Milch und Eigelb zu einem
1 Prise Salz Teig verarbeiten
3 dl Milch
4 Eigelb

4 Eiweiss Steif schlagen; darunter ziehen

Puderzucker zum Bestreuen
Zimt

Aus der Zigermasse kleine Kugeln formen, im Teig vorsichtig wenden und in das heisse Frittieröl gleiten lassen. Goldbraun ausbacken, abtropfen lassen und mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

En Guätä!

