

Frittierte Sesambällchen mit Bohnen-und Pflaumen-Paste

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Klebreismehl
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 4 TL gesüßte Rotebohnen-Paste
- 2 TL Pflaumen-Paste
- 50 g Sesamsaat

Zubereitung:

Das Klebreismehl mit 100 ml lauwarmem Wasser verkneten. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig Kugeln formen, in die Mitte eine Mulde drücken und je 1 TL Bohnen- und ½ TL Pflaumen-Paste hineingeben. Den Teig durch ständiges Drehen oben schließen und in Sesam wälzen.

Die Bällchen in heißem Öl ca. 4 Minuten goldbraun frittieren.

Rezept: Thomas Klose

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Frittieren