

Frittierte Sesam-Bällchen

Für zwei Personen

Für die Sesambällchen:

400 g Klebreismehl 100 ml lauwarmes Wasser 4 TL süße Rotebohnen-Paste

2 TL Pflaumenpaste 50 g Sesamsaat

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 $\frac{1}{2}$ TL Pflaumenpaste hineingeben. Den Teig durch ständiges Drehen oben schließen und in Sesam wälzen. Die Bällchen in heißem Öl ca. 4 Minuten goldbraun frittieren.

Die frittierten Sesambällchen auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 16. Februar 2017