

Schneebälle



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------|---------------------|
| Feinkristallzucker | 30 g |
| Staubzucker / Puderzucker | Etwas / nach Bedarf |
| Butter | 90 g |
| Weizenmehl (glatt) | 140 g |

Zubereitung:

1. Die Butter in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle erwärmen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Den Zucker hinzufügen und umrühren.
2. Mehl in die Schüssel geben und zu einem Teig verkneten.
3. Etwa 20 runde Bälle formen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen.
4. Bei 170 Grad Celsius im vorgewärmten Ofen backen. Es dauert 15-20 min. Wenn sie leicht braun gefärbt sind, sind sie fertig!
5. Nachdem die Schneebälle völlig abgekühlt sind, werden sie mit Puderzucker bestäubt.

※ Schokoladengeschmack: Fügen Sie zwei Esslöffel Kakaopulver bei Schritt 2 hinzu.

※ optional: 40 g gehackte Walnüsse bei Schritt 2 hinzufügen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2169-Schneebaelle.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at