

SCHNEEHAPPSE



Hol dir »Schneebälle« in die Küche!
Das Bälle-Rollen in der Hand
macht mit Teig ebenso viel Spaß
wie mit Schnee. Aber diese
hier kann man sogar essen!

Das brauchst du:

- 100 g Butter
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 120 g Puderzucker
- ½ Teelöffel Backpulver
- 200 g Mehl
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 2 Teelöffel Zimt
- 200 g Halb bitter-Schokolade



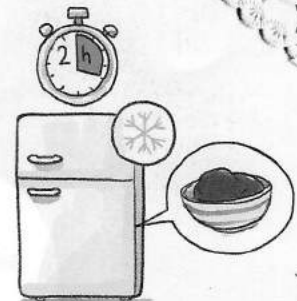
1 Und so geht's:
Brich die Schokolade in Stücke und erhitze sie langsam in einer Schüssel über einem Wasserbad, bis alles zu einer glatten Masse geschmolzen ist.



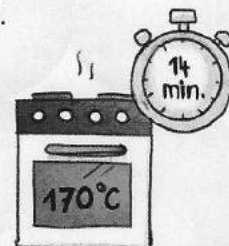
2 Danach fügst du die Butter hinzu. Schön verrühren!



3 Vermische die Schoko-Butter-Masse mit den übrigen Zutaten und stelle den Teig zwei Stunden kalt, damit er nicht klebt.



4 Aus dem kalten Teig lassen sich wunderbar walnussgroße Kugeln formen, die du dann in Puderzucker hin und her wälzt, bis sie schneeweiß sind.



5 Backe die Schneebälle 14 Minuten bei 170° C im Backofen. Guten Appetit!