

Gefüllte - Schneebälle

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Margarine
100	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Mehl
		Zitronenschale einer Zitrone

FÜR DIE FÜLLUNG

50	Gramm	Kokosraspel
----	-------	-------------

FÜR DEN GUSS

150	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Zitronensaft
		Kokosraspel, zum Wälzen

Anleitung:

Margarine, Puderzucker, Zitronenschale, Stärke und Mehl mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen. Für die Füllung Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb werden lassen. Aus dem Teig Rollen von 3 cm ? formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Je 1/2 TL Kokosraspel in die Mitte drücken. Jede Teigscheibe zu Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 15-20 Minuten backen. Plätzchen erkalten lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss glatt rühren. Die Bällchen damit überziehen. Anschließend in Kokosraspel wälzen und trocknen lassen.