

Schneebälle M. Nüssen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 60 Stück

240	Gramm	Mehl
50	Gramm	Puderzucker
25	Gramm	Speisestärke
160	Gramm	Butter, weich
20	Gramm	Vanillezucker
		N. B. Puderzucker zum Bestäuben
80	Gramm	Walnüsse

Anleitung:

? Arbeitszeit ca. 30 Minuten ? Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten ?
Gesamtzeit ca. 50 Minuten Das Mehl, den Puderzucker und die Speisestärke in eine Schüssel geben und gut durchsieben. Dann die Walnüsse mit einem scharfen Messer fein hacken. Anschließend alle Zutaten, bis auf die Walnüsse, in eine Schüssel geben und zu einem Bröselteig verkneten. Zum Schluss kurz die Walnüsse unterkneten.

Für die Plätzchen etwas Teig abnehmen, mit den Händen zusammendrücken und zu kleinen Teigkugeln formen. Anschließend die Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Zum Schluss die heißen Schneeball-Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. So kann dieser kleben bleiben.

Der Schneeball ist ein zartes Mürbeteig-Plätzchen für die Weihnachtszeit. Durch den leichten Walnuss-Geschmack sind sie eine schöne Abwechslung zu den klassischen Weihnachtsrezepten. Das Puderzuckerhäubchen verleiht ihnen die Schneeball-Optik.

Ergibt 60 Stück.