

Schneebälle mit Kaffee..

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Topp

Zutaten für: 30 Portionen

SIEHT GUT AUS UND SCHMECKT AUCH SO !

150	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Kakaopulver
1	Prise	Salz
50	Gramm	Haselnuss, gemahlen
1	Teel.	Kardamom, gemahlen
150	Gramm	Feiner Zucker
6	Essl.	Sonnenblumenöl
2		Ei
1	Teel.	Espressopulver (Instant)
50	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Mehl, Backpulver, Kakao, Salz, Haselnüsse und Kardamom in einer Schüssel mischen.

2 In einer zweiten Schüssel Zucker, Öl, Eier und Espressopulver mindestens 5 Minuten mit den Schneebesen des Handrührgeräts dickcremig aufschlagen. Trockene Zutaten portionsweise zugeben und zügig unterrühren. Teig zugedeckt ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird.

3 Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Puderzucker in einen tiefen Teller sieben.

Vom Teig walnussgroße Stücke mit einem Teelöffel abstechen und zu Kugeln formen. Rundherum in Puderzucker wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und 12-15 Minuten backen.

Schneebälle-Rezept: auch fruchtig ein Genuss Falls Sie statt weihnachtlichem Schokolade-Gewürz-Aroma lieber fruchtig schmeckendes Gebäck bevorzugen, lässt sich unser Schneebälle-Rezept auch einfach variieren. Lassen Sie den Kakao weg und mischen Sie stattdessen etwas abgeriebene Zitronenschale unter den Teig. Für einen exotischen Geschmack sorgt klein gehackte Ananas, die Sie ebenfalls nach Belieben unter den Teig heben können. Rollen Sie die Kuchenbällchen nach dem Backen in Kokosraspeln.