

# Schoko - Schneebälle

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)
1		Vanilleschote
150	Gramm	Dinkel-Vollkornmehl
3	Essl.	Kakaopulver
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
50	Gramm	Butter (Zimmerwarm)
60	Gramm	Honig
1		Ei
3	Essl.	Milch (3,5 % Fett)
		Puderzucker aus Erythrit zum Wälzen

## Anleitung:

1. Die Schokolade grob hacken und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

2. Vanillemark, Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen. Butter in Stücken, Honig, Ei und Milch untermengen. Geschmolzene Schokolade unterziehen. Alles zügig zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

3. Vom Teig kleine Portionen abnehmen und zu Kugeln formen, leicht flach drücken. Die Oberseite im Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) ca. 8 Minuten backen. Die Plätzchen sollten außen knusprig und innen noch saftig sein. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## Quelle:

Pinterest  
Erfasst \*RK\* 27.12.2020 von  
Konrad Heizmann