

Vanille - Schneebälle.

Kategorien: Plätzchen, Profi

Zutaten für: 35 Portionen

Ergibt 35 Portionen.

125	Gramm	Weizenmehl
225	Gramm	Cashewkerne (alternativ gemahlene Mandeln)
125	Gramm	Zimmerwarme Butter
40	Gramm	Zucker
2	Teel.	Ostmann Vanillepaste
5	Essl.	Puderzucker zum Wälzen

Anleitung:

Die Cashewkerne mit einer Küchenmaschine fein mahlen, mit Mehl, Zucker und der Vanillepaste mischen. Die Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und mit den Händen zügig zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig maximal walnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) etwa 15 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und in Puderzucker wälzen.

Zutaten: 5 EL Puderzucker zum Wälzen Utensilien: Backofen