

# Orangen - Schneebälle

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 70 Stück

250	Gramm	Weiche Butter
70	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Abgeriebene unbehandelte Orangenschale
1	Essl.	Orangensaft
350	Gramm	Mehl
60	Gramm	Zucker

## Anleitung:

1. Butter schaumig rühren. Puderzucker unterrühren. Hälfte der Orangenschale, Orangensaft und so viel Mehl wie möglich unterrühren. Restliches Mehl unterkneten.
2. Aus dem Teig nach und nach kleine Bällchen (ca. 2 cm Durchmesser) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Bei 160-170 Grad auf mittlerer Schiene 15-18 Minuten backen. 3-5 Minuten abkühlen lassen.
3. Zucker und restliche Orangenschale im elektrischen Zerkleinerer durchmischen. Orangen-Schneebälle noch warm darin wälzen. Auskühlen lassen.