

Schneebälle

Zutaten:

- 125 g Mandelmehl und 125 g gemahlene Nüsse (z. B. Haselnüsse)
- 150 g Puderzucker
- 250 g Butter (Raumtemperatur)
- 300 g Weizenmehl
- 1 Vanilleschote
- ½ TL Salz



Utensilien:

- 1 große Schüssel
- 1 kleine Schüssel
- Handrührgerät
- Schneidebrett
- 1 Teelöffel
- 1 Esslöffel
- scharfes Messer
- Holzlöffel
- Backpapier
- Küchenwaage



Heiz den Ofen auf 165°C vor.

Schneidet die Vanilleschote der Länge nach auf. Kratz dann vorsichtig das Mark heraus und gebt dieses in die große Schüssel. Dazu kommen noch 75 g vom Puderzucker und die Butter.



Vermengt alles gut mit dem Rührgerät für 5 Minuten.



Gebt nun das Salz und das Mehl in die Schüssel.



Am besten knetet ihr nun alles zu einem recht festen Teig.



Formt nun kleine Kugeln aus dem Teig und gebt diese auf ein mit Backpapier ausgelgtes Backblech.



Die kleinen Bälle müssen nun etwa 15 Minuten im Ofen backen. Passt auf, dass sie dabei nicht braun werden!

Lasst die Bällchen etwas abkühlen und rollt sie anschließend durch Puderzucker.



Legt die Schneebälle auf einen Teller und gebt nochmals etwas Puderzucker darüber und laast euch die leckeren Schneebälle schmecken!