Glutenfreie Schokoladen-Schneebälle

Die glutenfreien Schokoladen-Schneebälle sind ein himmlisches Rezept für die Advent- und Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

50 g	Schokolade (mind. 85 % Kakao)
0.5 Stk.	Vanilleschoten
125 g	geriebene Mandeln
100 g	Mandelmehl
15 g	Backkakao
50 g	Erythrit (oder Zucker)
1 Prise	Salz
100 g	Butter (weiche)
	Erythritpulver (oder Staubzucker)

Zubereitung

1. Um **glutenfreie Schokoladen-Schneebälle** zu backen, zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zartbitterschokolade fein zerhacken. In einer Rührschüssel das Mandelmehl, die geriebenen Mandeln, den Backkakao, das Erythrit, das ausgekratzte Vanillemark und eine Prise Salz gründlich vermengen. Die weiche Butter in kleinen Stücken hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zum Schluss die klein gehackte Schokolade einarbeiten und den Teig nochmals kurz durchkneten.

2. Aus dem Teig etwa 3 cm große Kugeln formen. Die Kugeln auf das vorbereitete Backblech legen, dabei etwas Abstand lassen. Im vorgeheizten Backrohr 10–12 Minuten backen. Die gebackenen schokoladen-Schneebälle auskühlen lassen, damit sie fest werden. Anschließend die weihnachtlichen Schokoladen-Schneebälle in feinem Erythrit-Puder wälzen, bis sie rundum bedeckt sind.

Tipp