Orangen-Schneebällchen

Butterzarte, feine Orangen-Schneebällchen gelingen mit diesem schönen Rezept. Ein Genuss nicht nur zur Weihnachtszeit!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Butter (weiche)
80 g	Staubzucker
2 EL	Orangenschale (abgeriebene)
1 EL	Orangensaft
350 g	Mehl
50 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Schneebällchen** zunächst das Backrohr auf 170 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Anschließend die weiche Butter in eine große Schüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

2. Nacheinander Staubzucker, die Hälfte der Orangenschale und den Orangensaft unterrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Wenn das Rührgerät es nicht schafft, das übrige Mehl mit den Händen unterkneten.

3. Aus dem Teig portionsweise Bällchen mit rund 2 Zentimeter Durchmesser formen und auf dem Backblech verteilen. Rund 15 Minuten backen lassen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

4. Die restliche Orangenschale mit dem Kristallzucker in den Mixer geben und zerkleinern, die

Mischung in einen tiefen Teller geben. Die noch warmen Schneebällchen rundum in dem Orangenzucker wälzen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Orangen-Schneebällchen in einer luftdichten Keksdose aufbewahren, so sind sie mehrere Wochen lang haltbar.