Schneeballkuchen

Der Schneeballkuchen ist nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch geschmacklich nicht zu verachten. Ein leckeres Gugelhupf Rezept für die Nächste Kaffee Runde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für die Schneebälle

250 g	Mascarpone
100 g	Staubzucker
200 g	Kokosette

Für den Teig

4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
250 g	Mascarpone
1 EL	Nuss-Nougatcreme
150 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
3 EL	Backkakao

Zubereitung

1. Für den **Schneeballkuchen** eine 22er Gugelhupfform ausfetten und mit Bröseln ausstreuen.

2. Dann als Erstes die Schneebälle zubereiten. Dazu die Mascarpone mit dem Staubzucker und der Kokosette gründlich verrühren.

3. Danach aus der Masse 6 ca. gleichgroße Bälle Formen (gut zusammenpressen) und zur Seite legen. Dann kann man schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Nun die Eier mit dem Zucker ein paar Minuten dick-schaumig rühren.

5. Anschließend die Mascarpone und die Nuss-Nougatcreme unterrühren.

6. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und kurz unterrühren.

7. Als Nächstes etwas weniger als die Hälfte von dem Teig in die Gugelhupf Form geben und dann die Kokosbälle in die Form legen.

8. Letztendlich den restlichen Teig auf den Bällen verteilen und glattstreichen. Der Kuchen sollte jetzt ca. 40 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Schneeballkuchen kann man vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben.