

Schoko-Schneebälle

Die Schoko-Schneebälle passen hervorragend in die Adventszeit und sind schnell zubereitet. Ein Rezept, wobei man vom Naschen Lust auf mehr bekommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

100 g	Schokolade (Edelbitter)
50 g	<u>Butter</u>
60 g	Staubzucker
1 TL	Zimt
1 Stk.	<u>Ei</u>
1 Stk.	Eigelb
0.5 TL	Backpulver
1 EL	Kakao (echten)
100 g	Mehl (gesiebt)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Wälzen)

Zubereitung

- 1. Für die **Schoko-Schneebälle** die Butter und die Schokolade in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
- 2. Dann den Staubzucker, den Zimt, das Ei, das Eigelb, das Backpulver, den Kakao und das Mehl (gesiebt) in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Schoko-Butter-Masse hinzufügen und mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten. Der weiche Teig sollte hinterher für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, dadurch wird er auch später in der Konsistenz fest.



- 3. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Danach aus dem Teig ca. 25g schwere Kugeln formen und dann großzügig in Staubzucker wälzen
- 4. Diese jetzt auf das Backblech legen. Die Bälle sollten nun ca. 15 Minuten backen und hinterher komplett auskühlen. Die Masse ergibt ca. 15 Stück.

Tipp

Die Schoko-Schneebälle schmecken, in einer Metalldose aufbewahrt, nach 2-3 Tagen noch besser.