

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	Butter
60 g	Staubzucker
1 TL	Zimt
1 Stk.	Ei
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.