

Leise rieselt der Puderzucker: Schoko-Schneekugeln

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Butter, Backkakao, Puderzucker und Vanille-Extrakt glatt rühren. Mehl und Salz darunter mischen, bis ein Teig entsteht. Schokodrops unterheben.

- 3 -

Teig zu kleinen Kugeln formen und im heißen Ofen 7-10 Minuten backen. 5 Minuten auskühlen lassen.

- 4 -

Schoko-Kugeln im Puderzucker rollen, bis sie bedeckt sind und vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für 25 Stück

Für den Teig

230 g weiche Butter
65 g Puderzucker
30 g Backkakao
290 g Mehl
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1/2 Teelöffel Salz
150 g Schokodrops

Zum Bestäuben

200 g Puderzucker

Leise rieselt der Puderzucker, wenn du in die weichen Keksen mit kleinen Schokostückchen beißt. Denn obwohl sie als weiße Schneekugeln getarnt sind, bleiben sie vor deinen Gästen nicht lange unentdeckt.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

- 2 -