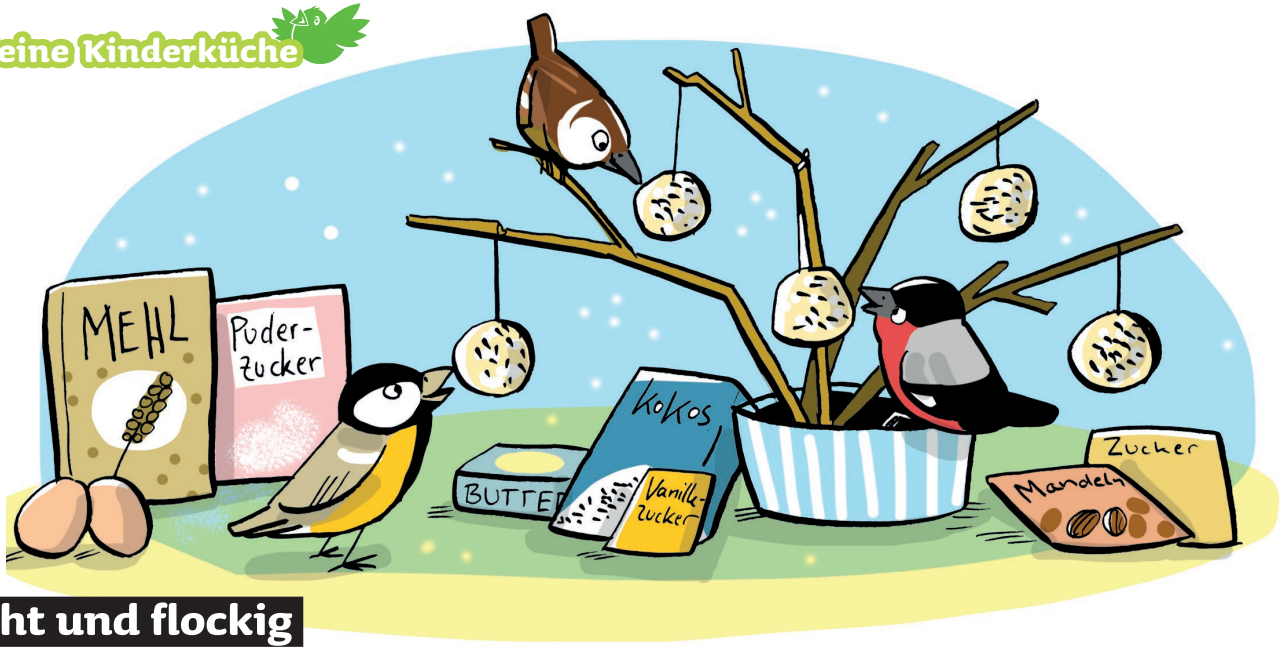


Rezept: Simone Klement | **Illustrationen:** Liliane Oser

Leicht und flockig

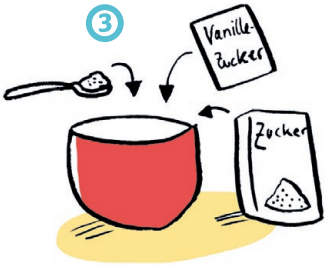
Schneebällchen

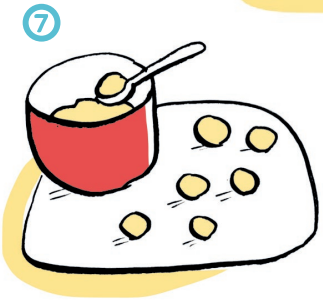
Zutaten:

2 Eier
200 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
300 g Mehl

Zum Wälzen:

100 g Puderzucker
100 g Kokosraspel





1 Gib die Butter in eine Schüssel und schlage sie mit dem Schneebesen zu fluffigen Flöckchen.

2 Trenne das Eigelb vom Eiweiß. Für die Schneebällchen brauchst du nur das Eigelb.

3 Füge den Zucker, eine Prise Salz und den Vanillezucker hinzu.

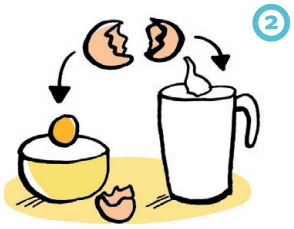
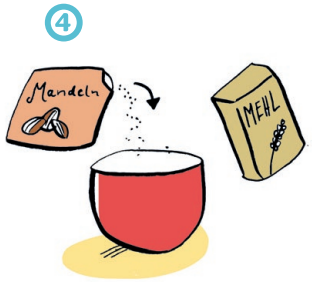
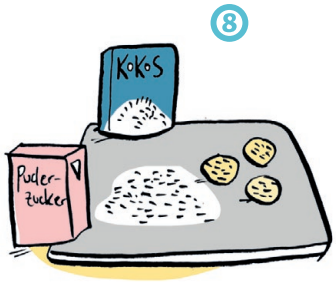
4 Gib zum Schluss die Mandeln mit dem Mehl zur Masse und knete den Teig, bis alles gut vermengt ist.

5 Lass den Teig etwa eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen.

6 Heize den Backofen auf 180 °C vor.

7 Stich mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Teig ab und rolle daraus kleine Kügelchen.

8 Vermenge den Puderzucker mit den Kokosraspeln und wende darin die Bällchen.

9 Setze die Schneebällchen auf ein gefettetes Backblech und backe sie 15 Minuten lang im Ofen, bis die Kokosspitzen leicht braun werden.

Fertig!