

Schneebälle

Zutaten

225 g Zartbitter-Kuvertüre
160 g gemahlene Mandeln
60 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
125 g Butter
200 g brauner Zucker
2 Eier
etwas gemahlene Vanilleschote

Für die Schneekruste

200 g Zucker
125 g Puderzucker

Zubereitung

Die Kuvertüre schmelzen (ich mache das in meiner Tuppermikrowellenkanne, geht aber auch über dem heißen Wasserbad). Mehl, Backpulver, Salz und Mandeln mischen. Die Butter mit dem braunen Zucker cremig rühren und nach und nach die Eier zugeben.

Vanillemark und Schokolade und anschließend die Mehl-Mandel-Mischung untermischen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Wir haben einen Teelöffel genommen und damit kleine Portionen abgestochen, diese zu Kugeln geformt, dann erst im Zucker und dann im Puderzucker gewälzt. Mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech setzen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Bon Appétit!

