

Schokoladen-Schneebälle



Zutaten (60 Stück):

- 200 g Schokolade
- 100 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 5 g Backpulver
- 40 g Backkakao
- 200 g Mehl
- 1/2 Fl. Bittermandelaroma
- Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:

Schokolade mit Butter in einem Wasserbad schmelzen. Währenddessen Backpulver, Mehl, Backkakao und Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben.

Eier, Eigelb sowie die zerlassene Schokoladenmasse mit einem Handrührgerät zu einem cremigen Teig aufschlagen und für 1,5 - 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit der Teig anzieht.

Danach den Backofen auf 170° C Umluft vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.

Aus dem mittlerweile festgewordenen Teig mit Hilfe eines Teelöffels von Hand etwa marzipankartoffelgroße Kugeln mit rund 2,5 cm Durchmesser formen und diese in gesiebtem Puderzucker wälzen.

Je 20 mit Puderzucker umhüllten Kugeln auf ein Backblech legen und für ca. 14 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schokoladen-Schneebälle nach der Backzeit auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipp:

Statt Bittermandelaroma schmecken die Schokoladen-Schneebälle auch mit Zimt sehr lecker.

Nährwertangaben: 40 kcal p.P , 14 g KH p.P.