



Leicht und flockig

# Schneebällchen

### Zutaten:

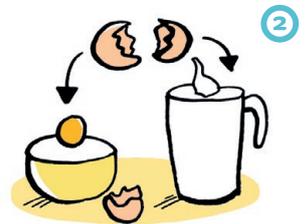
- 2 Eier
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
- 300 g Mehl

### Zum Wälzen:

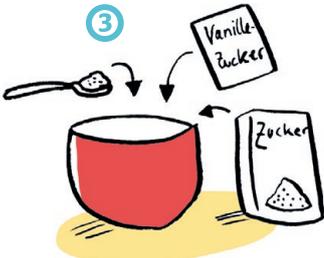
- 100 g Puderzucker
- 100 g Kokosraspel



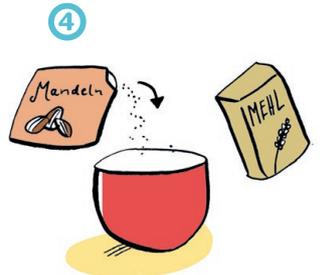
1 Gib die Butter in eine Schüssel und schlage sie mit dem Schneebesen zu fluffigen Flöckchen.



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



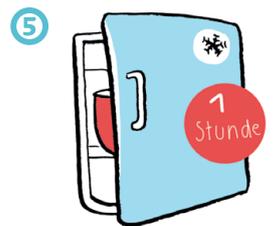
3 Füge den Zucker, eine Prise Salz und den Vanillezucker hinzu.



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



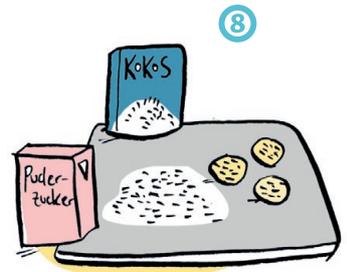
5 Lass den Teig etwa eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen.



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!**