

thermomix
VORWERK





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
1 Std.



Portionen
35 Stück

Zutaten

50 g Puderzucker

200 g Zartbitter-Schokolade
(70% Kakao), in Stücken

50 g Butter, in Stücken

120 g Zucker

10 g Vanillezucker,
selbst gemacht

3 Eier

180 g Mehl

30 g Kakao

½ TL Backpulver

**Schoko-
Schneebälle**



Zubereitung

- 1.** Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2.** Ein Schüsselchen auf den Mixtopfdeckel stellen, Puderzucker einwiegen und zur Seite stellen.
- 3.** Schokolade in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Butter zugeben und **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen.
- 5.** Zucker, Vanillezucker und Eier zugeben und **30 Sek./Stufe 4** verrühren.
- 6.** Mehl, Kakao und Backpulver zugeben, **10 Sek./Stufe 5** verrühren, Teig umfüllen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sich der Teig besser zu Kugeln formen lässt. In dieser Zeit Backofen auf 160°C vorheizen.
- 7.** Teig zu 35 Kugeln (Ø 2,5 cm) formen, im Puderzucker wälzen (Puderzucker darf gerne dick daran haften), auf das Backblech setzen und ca. 20-25 Minuten (160°C) backen. Schneebälle abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

Passend zu deiner
Weihnachtsbäckerei!
Weitere Helferlein
gibt es im Vorwerk
Online-Shop.



thermomix
VORWERK