

Knusper- Schnee- bälle

mit weißer
Schokolade



ZUTATEN FÜR 20 STÜCK:

3 Eier
250 g Mehl
150 g Zucker
130 g zimmerwarme Butter
100 g weiße Schokolade
1 Päckchen Vanillinzucker
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
-
100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Zur Vorbereitung die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen – danach leicht abkühlen lassen.

Anschließend Eier, Vanillinzucker und Zucker schaumig schlagen und die Schokoladenmischung unter Rühren einfließen lassen.

Danach Mehl, Backpulver und Salz von Hand behutsam unterrühren, den Teig danach abgedeckt über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Am Backtag den Puderzucker in eine Schale sieben, damit er schön luftig und frei von Klümpchen ist. Nun nach und nach mit einem Teelöffel etwas vom Teig abnehmen und zu Kugeln formen – diese

in reichlich Puderzucker wälzen.

Diesen Schritt mit der übrigen Teigmasse wiederholen und die Teigkugeln noch einmal für eine halbe Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Nach dem Kühlen alle Teigkugeln rasch mit etwas Abstand auf die Backbleche verteilen und für 8-10 Minuten backen.

Das weiche Gebäck zunächst einige Minuten abkühlen lassen und dann behutsam auf ein Kuchengitter setzen, um sie vollständig aushärten zu lassen.