



Haselnuss-Schoko-Schneeballen

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	130 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Haselnusskerne, gemahlen	60 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	30 g
Vanillinzucker	1 TL
Zucker	50 g
Butter	100 g
Puderzucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Haselnüsse, Schokostreusel, Vanillinzucker und Zucker mischen. Weiche Butter zugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Vom Teig walnussgroße Stücke nehmen und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 12 Min. backen. Bällchen abkühlen lassen.
3. Auf einem Teller Puderzucker verteilen und Schneeballen im Puderzucker wälzen. Haselnuss-Schoko-Schneeballen in einer Box luftdicht verschlossen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	544 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	32 g