

Schneebälle mit Kaffee

von Tabea Dobler

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/schneebaelle.jsp>

Gewürze: Kardamon

150 g Weismehl	
* 3 g Backpulver	
1.0 Prise Salz	
50 g Kakaopulver	
50 g Haselnüsse gemahlen	Alle Zutaten mit (pro 10 Personen) 1 TL gemahlener Kardamom in einer Schüssel mischen.
150 g Zucker	
6.0 EL Öl	
2.0 Stück Eier	
* 2 g Instant Espressopulver	In einer zweiten Schüssel mindestens 5 Minuten mit dem Schneebesen dickcremig aufschlagen. Trockene Zutaten portionsweise zugeben und zügig unterrühren. Teig zugedeckt ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit er fest wird. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
50 g Puderzucker	Puderzucker in tiefen Teller sieben. Vom Teig walnussgrosse Stücke mit einem Teelöffel abstechen und zu Kugeln formen. Rundherum in Puderzucker wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und 12-15 Minuten backen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g