

## Haselnuss-Schoko-Schneeballen

Zeit gesamt
2h 30min



Zubereitungszeit 30min



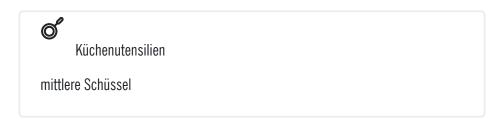


## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung



- 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