

## Schneebälle

Für die Springform (Ø 26 cm):  
etwas Fett

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
125 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)

### Außerdem:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
250 ml Milch  
150 ml Apfelsaft  
75 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



etwa 60 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Die Schneebälle lassen sich maximal 2 Tage gekühlt aufbewahren. Wenn Sie die Kugeln länger aufbewahren möchten, frieren Sie diese ein.

**1. Vorbereiten:** Springformboden fetten und Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Springformrand vom Kuchen lösen und entfernen, Boden auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3.** Den Boden in einer Rührschüssel zerbröseln. Puddingcreme nach Packungsanleitung zubereiten. Die Creme und den Apfelsaft zu den Bröseln geben und alles mit einem Rührlöffel zu einer einheitlichen Masse verrühren.

Mit Hilfe eines Teelöffels walnussgroße Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Die Mandeln auf einen tiefen Teller geben und die Kugeln darin wälzen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 6 g, kJ: 231, kcal: 55

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.