


Große Schneebälle

Ein süßes Kinderrezept mit Sauerkirschen und Kokosraspeln für den Winter.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
150 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
250 g Joghurt
300 g Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille

Zum Verzieren:

etwa 100 g Kokosraspel

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

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 Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Kuchen in einer Schüssel zerbröseln.



4 Füllung zubereiten:

Joghurt und Pudding zufügen und mit den Bröseln zu einer einheitlichen Masse vermischen. Von der Masse etwa eine Handvoll nehmen und auf der Handfläche flach drücken. Etwa 9 Kirschen mittig darin platzieren und zu einem Ball formen.

5 Verzieren:

Schneebälle in den Kokosraspeln wälzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schneebälle nach Belieben in Papierbackförmchen legen.

