





Schneebälle und Schneemänner

Cremige Gebäckkugeln mit gemahlene Mandeln für den Winter

etwa 60 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

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 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 gemahlene Mandeln
Schokogebäckstäbchen
Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot und Grün

1 Vorbereiten:

Den Springformboden fetten und den 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.

Backzeit: etwa 30 Min.

3 Springformrand vom Kuchen lösen und entfernen, Boden auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Boden in einer Rührschüssel zerbröseln.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Die Creme und den Apfelsaft zu den Bröseln geben und alles mit einem Rührlöffel zu einer einheitlichen Masse verrühren.

5 **Schneebälle:**

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.

6 **Schneemänner:**

Schokogebäckstäbchen in etwa 6 cm große Stücke teilen und jeweils 3 Schneebälle damit zusammensetzen, oben und unten etwas flach drücken. Zum Verzieren Marzipan mit Kakao, roter und grüner Back- & Speisefarbe färben. Daraus Hut, Augen, Knöpfe, Nase und Schal formen; die Schneemänner damit verzieren. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

