



Schneebälle

Cremige Gebäckkugeln mit gemahlene Mandeln

etwa 60 Stück  gelingt leicht  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

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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

