Süße Schneebällchen mit Kokos

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

36 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech Schneebälle

Für den Teig

- 250 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 300 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Kokosraspel
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)

Für die Deko

- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Kokosraspel

Zubereitung

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und knete sie zu einem feinen Mürbeteig. Stelle ihn mindestens eine Stunde kalt.
2. Forme aus dem Teig kleine Kugeln und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe sie für etwa 15-20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.
3. Wende die Kokosplätzchen noch heiß in einer Mischung aus Puderzucker und Kokosflocken.

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH IST SPIEGEL-BESTSELLER!