

Süße Schneebällchen mit Kokos



Schneebällchen mit Kokos sind süße Weihnachtsplätzchen, die auf der Zunge zergehen. Und das tolle an diesem Rezept: es ist kinderleicht und geht ganz schnell. Du brauchst für die Plätzchen nur Kugeln rollen und den Teig nicht ausstechen.

Zutaten für ein Blech Schneebälle:

- 250 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Kokosraspeln
- Mark einer halben Vanilleschote
- etwas Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

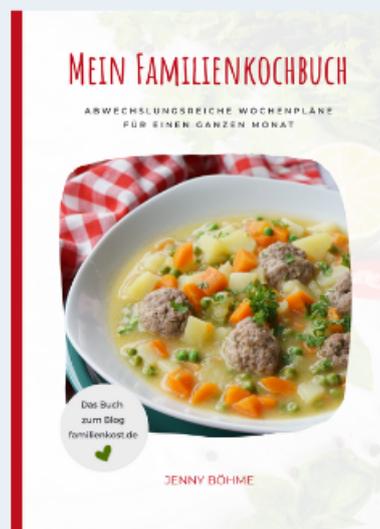
1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und knete sie zu einem feinen Mürbeteig. Stelle ihn mindestens eine Stunde kalt.

2. Forme aus dem Teig kleine Kugeln und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Bleche.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf.
4. Backe sie für etwa 12-15 Minuten.
5. Wende die Kokosplätzchen noch heiß in einer Mischung aus Puderzucker und Kokosflocken.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>