

Süße Schneebällchen mit Kokos

Zutaten für ein 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

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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

