

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Schneebällchen

Gattung: Backen, Weihnachten

---

3	Eiweiß	200 g	Kokosflocken
1	Pr. Salz	1	Pk. Vanillezucker
100 g	Zucker		Puderzucker zum Bestäuben

---

Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers einriegeln lassen, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. 1/4 der Baisermasse zur Seite stellen. Den restlichen Zucker, Vanillezucker und die Kokosflocken zur Eischnee-Zuckermasse geben. Mit den Händen kleine Kugeln (o 3 cm) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Oberfläche der Kugeln mit der beiseite gestellten Baisermasse bestreichen, backen.

Schaltung:

140 - 150°, 2. Schiebeleiste v. u. 125 - 140°, Umluftbackofen 15 - 20 Min. Die Schneebällchen nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Frisch schmecken die Schneebällchen besonders gut. Sie lassen sich aber in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken auch 2 Wochen aufbewahren.