

BACKVERGNÜGEN #42

SNOWBALL - COOKIES



Zutaten

170g Butter
1 Pck. Vanillezucker
4 TL Apfelmuß
4 EL Zucker
Prise Salz
350g Mehl
50g Schokotropfen
200g Puderzucker

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

60 Minuten

Eine ausführliche Anleitung,
viele Tipps, noch mehr schöne
Bilder und viele weitere
Rezepte findest du auf
www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!



1. Gebt in eine große Schüssel die Butter, den Vanillezucker, das Apfelmus und den Zucker. Verrührt alles, bis es schön schaumig ist.
2. Gebt anschließend nach und nach das Mehl dazu.
3. Knetet nun die Schokotropfen unter.
4. Belegt ein Blech mit Backpapier. it euren kleinen Mini-Rentieren!
5. Rollt euren Teig in Kugeln (lieber klein als groß!) und legt sie auf das Blech.
6. Backt sie nun für ca. 8 Minuten.
7. Nach 5 Minuten rollt ihr sie das erste Mal im Puderzuckerbad.
8. Rollt sie später noch einmal darin, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

Die kleinen Schneebälle sind perfekt für euer Weihnachtsfest und nehmen als kleine Pyramide auch ganz schöne viele hungrige Augen auf sich. Den Teig könnt ihr natürlich auch weiter verändern. Für Kinder oder Schokomäuler kommen Schokodrops dazu, aber Vanillearoma, Raumaroma oder pur schmecken sie auch toll. Probiert sie aus!

Und jetzt: essen!

Eure Frl. Zucker