



STADTWERKE ARNSBERG WEIHNACHTSKALENDER

REZEPT FÜR SCHNEEBÄLLCHEN

ZUTATEN

250 g Mehl
210 g Margarine
100 g gemahlene Mandeln
70 g Puderzucker

FÜR DIE VERZIERUNG

2-3 Tüten Vanillezucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und alle übrigen Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knet-
haken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu
einer großen Kugel kneten, in Folie einpacken und etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Den Backofen bei 160 Grad Umluft vorheizen.

Portionsweise aus dem Teig kleine Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) oder Vanillekipferln formen.
Die Schneekugeln und Vanillekipferln auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene ca. 15-20
Minuten backen.

Nach dem Backen die Kügelchen, wenn sie noch warm sind, in Vanillezucker wälzen. Abkühlen lassen
und noch einmal mit etwas Vanillezucker bestreuen.