



Süße Schneebällchen



Zutaten:

1 Packung hellen
Wiener Boden (400g)

60 g Amarettini
(ca. 30 Stück)

10 g Kakaopulver

25 g Zucker

75 ml Kirschsaff

Puderzucker



So geht's:

1. Die Amarettini in einer Frischhaltetüte mit einem Nudelholz oder einer Glasflasche zerkleinern.
2. Den Wiener Boden in einer Schüssel zerbröseln und mit den Amarettini vermischen.
3. Zucker, Kakao und Kirschsaff verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
4. Aus dem Teig werden kleine Kugeln (ca. 35 Stück) geformt, die anschließend in Puderzucker gewälzt werden. Dazu gibst du zwei Esslöffel Puderzucker in eine kleine, flache Schüssel.
5. Die fertigen Schneebällchen können mit Schokoladenglasur verziert und in kleinen Förmchen aus Papier für Pralinen in einer Dose bis zu einer Woche aufbewahrt werden.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Nudelholz

Frischhaltetüte

Große Rührschüssel

Messbecher

Schneebeesen

Kleine Schüssel

Esslöffel

Papierförmchen