

# SCHOKO SCHNEEBÄLLE

## Zutaten

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre / Schokolade mind. 55 % Kakaogehalt
- 100 g Butter
- 120 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 200 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanillepaste
- 120 g Puderzucker zum Wälzen

## So geht's:

1. Kuvertüre hacken und zusammen mit Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Eier und Eigelb unter die Schokoladenmasse rühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und zusammen mit Salz, Zimt und Vanillepaste unter die Schokomasse rühren.
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160) vorheizen.
5. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, dann zu ein oder zwei Rollen formen und mind. 4-6 weitere Stunden kühlen.
6. Puderzucker in eine Schüssel sieben.
7. Rolle in 15 g schwere Scheiben schneiden und zu Kugeln formen. Großzügig – ruhig übertreiben- in Puderzucker wälzen.
8. Auf mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. Im Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.