



Schneebälle



Zutaten:

Menge (ergibt): 12 Stück

Teig:

6 Eier (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
200 g Zucker
1 Prise Salz
200 g zerlassene Butter
180 g Weizenmehl Type 405
120 g Weizenstärke

Füllung:

160 g Zartbitter-Kuvertüre
225 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 EL Milch

Außerdem:

Silikon-Backmatte für Halbkugeln (Durchmesser 7 cm)
Spritzbeutel mit Lochtülle
450 g weiße Kuvertüre
250 g Kokosflocken
Holzspieß

Alle Backinfos auf einen Blick

Arbeitszeit / Vorbereitungszeit

75 min

Backzeit

12 min

Kühlzeit

10 min

Herdeinstellung

E-Herd: 180°C

Umluftherd: 160°C

Zubereitung:

Eier, Eigelb, Zucker und Salz zu einer hellen, sehr schaumigen Masse schlagen. Die Butter nach und nach zufügen.

Mehl mit Stärke mischen und sieben. Nach und nach zugeben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Halbkugelformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Insgesamt 24 Halbkugeln backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Kuvertüre auf einem warmen Wasserbad schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren. Kuvertüre und Butter sollten die gleiche Temperatur haben. Die Kuvertüre vorsichtig unter die Butter rühren. Puderzucker und Milch zufügen und zu einer glatten Masse verarbeiten.

Für einen Schneeball die Oberfläche von je zwei Halbkugeln gerade schneiden und mit einem kleinen Löffel etwas aushöhlen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, die Halbkugeln damit füllen und zusammensetzen. Die Kugeln für ca. 10-20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die weiße Kuvertüre auf einem warmen Wasserbad schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Kokosflocken in eine Schüssel geben. Zum Überziehen den Schneeball auf einen Holzspieß stecken und mehrmals mit Kuvertüre bestreichen. Die Schneebälle sofort in den Kokosflocken wälzen, solange die Kuvertüre noch nicht angetrocknet ist.



Aurora Weizenmehl Type 405



Goldpuder Weizenmehl Type 405



Rosenmehl Weizenmehl Type 405



Gloria Weizenmehl Type 405



Diamant Weizenmehl Type 405 Extra



Aurora Weizenmehl Type 405 Urkraft des Keimes