



Schneebälle

Zutaten

2 Eier
150g Zucker
120g Schokolade
250g Mandeln, gemahlen
50g Mehl
etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker hell und schaumig rühren. Die Schokolade fein raffeln und begeben. Mandeln mit dem Mehl beifügen, kurz mischen.
2. Den Teig portionsweise zu Nussgrosse Kugeln formen. In Puderzucker wenden und auf einem Backpapier belegtes Blech absetzen. Einige Stunden antrocknen lassen
3. Im vorgeheiztem Ofen bei 240°C O/U für ca. 3-5min. backen. Sobald die Kugeln einreissen, kann man sie aus dem Ofen nehmen.

