



# Lindt Schoko-Schneekugel

Menge	Zutaten
<b>50 gr</b>	dunkle <a href="#">Lindt Schokolade</a>
<b>50 gr</b>	Bitterschokolade
<b>60 gr</b>	Butter
<b>50 gr</b>	<a href="#">Rohrzucker</a>
<b>2 Stück</b>	Eier
<b>100 gr</b>	Mehl
<b>1 1/2 EL</b>	<a href="#">Kakaopulver</a>
<b>1/2 TL</b>	Gemahlene <a href="#">Garam-Masala-Gewürzmischung</a>
<b>1/2 TL</b>	<a href="#">Dr. Oetker Safran Backpulver Backin</a>
<b>1 Spritzer</b>	<a href="#">Dr.Oetker Bourbon Vanillepaste</a>
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>30 gr</b>	gemahlene Mandeln
	Puderzucker zum Wälzen
	<b><u>außerdem:</u></b>
	<a href="#">Einweghandschuhe</a>
	<a href="#">Backblech</a>
	Frischhaltefolie
	<a href="#">Schürze</a>
	<a href="#">Handmixer</a>
	<a href="#">Silikonbackpapier</a> oder normales Backpapier



## Zubereitung:

1

Schürze um.

Die Schokolade mit der Butter in einen Topf geben und im Wasserbad schmelzen lassen.  
Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. (Mann kann auch 100g von Moser Roth - aus Hofer 85% Cacao Schokolade hernehmen - auch diese Mischung schmeckt köstlich)

2

Zucker, Vanillepaste, Kakao und Eier schaumig rühren und die Schokoladen-Butter-Masse löffelweise zugeben.

3

Mehl, Salz, Backpulver und Garam-Masala dazugeben und zusammen mit den Mandeln (falls du keine Nüsse magst kannst die Mandeln ruhig weglassen) unterrühren.  
Die Masse in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kaltstellen. Für die Eiligen unter euch reicht es 2 Stunden.

4

Am nächsten Tag den Ofen auf 165°C vorheizen  
(Achtung jeder Backofen ist anders).

5

Backblech mit einer Silikonmatte (oder normalem Backpapier) ausbreiten und walnussgroße Kugeln aus dem Teig mit Handschuhen formen – viele wälzen es an dieser Stelle in sehr viel Zucker - ich mache es nicht – da mich das Ergebnis nicht zufrieden gestellt hat. Der Zucker war gelb und klebrig.

Ich wälze meine Kugeln erst nach dem Backen nach ca. 3 Minuten Abkühlung in Puderzucker.

Hier zum Vergleich die ersten Schneekugeln, welche ich vor backen im Puderzucker gewälzt habe und die, welche ich erst nach dem Backen im Puderzucker gewälzt habe. Ich benutze an diese Stelle Puderzucker der Marke Diamant - dieser ist sehr fein gemahlen und bleibt wunderbar an den Kugeln haften.

Die Kugeln ohne sie im Puderzucker zu wälzen im Abstand von ca. 2cm auf den mit Silikonbackmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech setzen.  
Im dem vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen.

6

Kurz auf dem Blech abkühlen lassen und im Puderzucker wälzen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Und in schönen Dosen aufbewahren.

**Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.  
Viel Spaß beim Nachbacken.**



## Lucina's Tipps:



Zubereitungszeit ca 40 Minuten

Kühlzeit: 2–12 Stunden

Backzeit: 12 Minuten

Du kannst diese Schoko-Schneekugeln auch in Fruchtpulver z.B. Erdbeergeschmack von [Frooggies](#) statt Puderzucker wälzen – so kriegen die Kugeln eine fruchtige Note.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*