

Schneebälle

Für etwa 15 Schneebälle braucht man:

- ½ Packung **Blätterteig** (225 g)
- **Zucker** zum Bestreuen
- **1 Trinkglas** (ca. 6 cm Durchmesser)
- **Backpapier**
- **Nudelholz**



- 1** Die **Blätterteigscheiben** aus der Packung nehmen, einzeln auslegen und bei Zimmertemperatur 20 Minuten auftauen. Die restlichen Scheiben wieder ins Tiefkühlfach legen.
Ein Backblech mit **Backpapier** auslegen. Den Backofen auf **200 Grad** (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- 2** Mit einem **Trinkglas** von etwa 6 cm Durchmesser möglichst dicht Kreise ausstechen. Den übrig gebliebenen Teig mit dem Nudelholz fest zusammendrücken (nicht kneten!). Den Teig vorsichtig erneut ausrollen und noch einmal Kreise ausstechen.
- 3** **1 EL Zucker** auf die Arbeitsfläche streuen. Die Kreise mit dem **Nudelholz** auf dem Zucker ein wenig ausrollen, sodass längliche Ovale entstehen.
- 4** Die **Ovale** auf das Backblech legen, nochmals mit etwas **Zucker** bestreuen und das Blech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben. Die Schneebälle **10 bis 12 Minuten** backen, bis sie schön aufgegangen und leicht gebräunt sind.
- 5** Das Backblech aus dem Backofen holen. Die Schneebälle **sofort vom Backpapier lösen** (sonst kleben sie fest!) und auf einem Kuchengitter oder Teller abkühlen lassen.
Nach Belieben kann man die Schneebälle noch mit etwas Zucker bestreuen.

Übrigens ...

Wer kein passendes Trinkglas zum Ausstechen hat:

Auf **Pappe** einen passenden Kreis zeichnen, ausschneiden, den Pappkreis auf den ausgerollten Teig legen und mit einem spitzen Messer darum herum schneiden.

Guten Appetit!