ADVENTSKÜCHE

Türchen Nr. 18 · Weihnachtsbäckerei

Schoko-Schneebälle

Chocolate Crinkle Cookies mit Lebkuchengewürz

ca. 30 Stück · mindestens 4–5 Std. Kühlzeit · 12–15 Min. Backzeit · 170 °C O/U

Für den Teig

200 g Zartbitterschokolade
80 g Butter
ca. 150 g Puderzucker
2 TL Lebkuchengewürz
2 Eier (Größe M) und 2 Eigelb
½ TL Backpulver
2 EL Backkakao
200 g Mehl

Zum Wälzen

reichlich Puderzucker

Wichtig für die Risse

Den klebrigen Teig mindestens 4–5 Stunden, am besten über Nacht, kühlen.

So wird’s gemacht

1. Schokolade hacken, mit Butter vorsichtig schmelzen und kurz abkühlen lassen.
2. Puderzucker, Lebkuchengewürz, Backpulver, Kakao und Mehl vermischen.
3. Schokoladen-Butter-Mischung einrühren. Eier und Eigelbe dazugeben und zu einem klebrigen Teig verarbeiten.
4. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 4–5 Stunden, am besten über Nacht, kühlen.
5. Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Walnussgroße Kugeln formen und großzügig in Puderzucker wälzen.
6. Mit 4–5 cm Abstand aufs Blech setzen. 12–15 Minuten backen, bis die Oberfläche aufreißt. Kurz auf dem Blech, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Aufbewahrung: Vollständig ausgekühlt luftdicht, trocken und dunkel lagern. So halten sich die Schoko-Schneebälle etwa 2–3 Wochen.