



Schneebälle

Zutaten

100 g weiche Butter
50 g Puderzucker
150 g weiße Schokolade oder Couverture
30–40 g Rice Crispies (z. B. von Kellogg's)
75 g fein gehackte Mandeln
150 g Kokosraspeln

Zubereitung

Butter und Puderzucker mit einem Schwingbesen schaumig schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann die flüssige Schokolade zur Butter-Zucker-Masse geben und zusammen mit Rice Crispies, Mandeln und 50 g Kokosraspeln verrühren.

Die Masse 10 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach mit den Händen etwa 30 kleine Kugeln formen und in den restlichen Kokosraspeln wälzen. Am besten im Kühlschrank aufbewahren.