

Schneebälle mit Kaffee und Kardamom von Carolin Struller

Zutaten:

150 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
50 g Kakaopulver
1 Prise Salz
50 g gemahlene Haselnüsse
1 TL gemahlener Kardamom
150 g Zucker
6 EL Sonnenblumenöl
2 Eier
1 TL Espressopulver (Instant)
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Kakao, Salz, Haselnüsse und Kardamom in einer Schüssel mischen.

In einer zweiten Schüssel Zucker, Öl, Eier und Espressopulver mindestens 5 Minuten mit den Schneebesen des Handrührgeräts dickcremig aufschlagen. Trockene Zutaten portionsweise zugeben und zügig unterrühren. Teig zugedeckt ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Puderzucker in einen tiefen Teller sieben.

Vom Teig walnussgroße Stücke mit einem Teelöffel abstechen und zu Kugeln formen. Rundherum in Puderzucker wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und 12–15 Minuten backen.