



# Kokos-Schneebällchen

Diese Schneebällchen sind lecker und schnell selbst gemacht – aber natürlich zu köstlich für eine Schneebällchenschlacht, denn sie schmelzen im Mund dahin.

## Zubereitung in 4 einfachen Schritten

- 1.** Für den Teig die Butter in Stücken, Puderzucker, Zitronenschale Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben und alles zügig verkneten. Anschließend den Teig 30 Minuten kalt stellen.
- TIPP** Für die Füllung die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie herrlich duften. Das gibt ein herrliches Aroma.
- 2.** Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig drei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Daumen eine Mulde in jede Scheibe drücken und mit je ½ Teelöffel Kokosraspel füllen. Dann die Füllung mit dem Teig verschließen und zu wallnussgroßen Bällchen formen
- 3.** Die Kugeln auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und auf der mittleren Schiene ca. 13 Minuten backen. Die Bällchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
- 4.** Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren und die Bällchen mit dem Guss überziehen. Anschließend in den Kokosraspeln wälzen und trocknen lassen.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 Zeit 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad einfach

### Zutaten für den Teig (für ca. 50 Bällchen)

250 g Butter (weich)

240 g Speisestärke

100 g Puderzucker

100 g Mehl

1 Zitrone (unbehandelt)

### Zutaten für die Füllung

7 EL Kokosraspel

### Zutaten für den Guss

150 g Puderzucker

7 EL Kokosraspel

3 EL Zitronensaft