

Leckere myChoco-Schneebällchen



Du brauchst:

- | | | | |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|-------------|
| ♥ 100 g myChoco Vollmilch | ♥ 60 g Zucker | ♥ 1 Eigelb | ♥ 1 TL Zimt |
| ♥ 100 g Mehl | ♥ 60 g Puderzucker | ♥ 1 EL Kakaopulver | ♥ Salz |
| ♥ 50 g Butter | ♥ 1 Ei | ♥ ¼ TL Backpulver | |

So geht's:

1. myChoco hacken und zusammen mit der Butter schmelzen.
2. Schokolade in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
3. Zucker, Ei und Eigelb unterrühren.
4. Mehl, Kakao, 1 Prise Salz und Zimt unterrühren und alles für 2 Std. kühlen.
5. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen, in viel Puderzucker wälzen und auf das Backblech setzen.
6. Bei 170 °C ca. 14 Min. backen.
7. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech heben.

Viel Spaß beim Genießen! ♥