

# Schneebälle und Schneemänner

Copyright © www.feiertagsseiten.de

## Zutaten für etwa 60 Kugeln:

### Für 1 Springform ( 26 cm):

- etwas Fett

### Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 gestrichener TL gemahlener Zimt
- 125 g weiche Margarine oder Butter
- 3 Eier (Größe M)

### Außerdem:

- 1 Päckchen Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme
- 250 ml (1/4 l) Milch
- 150 ml Apfelsaft
- 75 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- einige Schokostäbchen, z. B. Mikado
- Marzipan-Rohmasse
- Kakao (ungezuckert)
- rote und grüne Speisefarbe

## Zubereitung:

Vorbereiten: Fetten Sie den Springformboden ( 26 cm) und heizen Sie den Backofen vor.

Teig: Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hin-zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C (vorgeheizt)

**Heißluft:** etwa 160°C (vorgeheizt)

**Gas:** etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

**Backzeit:** etwa 30 Minuten

Springformrand vom Kuchen lösen und entfernen, Boden auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Boden in einer Rührschüssel zerbröseln.

Backfeste Pudding Creme nach Packungsanleitung zubereiten. Die Creme und den Apfelsaft zu den Bröseln geben und alles mit einem Rührlöffel zu einer einheitlichen Masse ver-rühren.

### Für Schneebälle:

Mit Hilfe eines Teelöffels walnussgroße Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Die Mandeln auf einen tiefen Teller geben und die Kugeln darin wälzen. Nach Wunsch mit Puderzucker

bestäuben.

**Für Schneemänner:**

Schokostäbchen in etwa 6 cm große Stücke teilen und jeweils 3 Schneebälle damit zusammensetzen, oben und unten etwas flach drücken. Zum Verzieren Marzipan mit Kakao, roter und grüner Speisefarbe färben. Daraus Hut, Augen, Knöpfe, Nase und Schal formen; die Schneemänner damit verzieren. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. **TIPP:**

Die Schneebälle lassen sich maximal 2 Tage gekühlt aufbewahren. Wenn Sie die Kugeln länger aufbewahren möchten, frieren Sie diese ein.

*von Doris Tersek*

*From - Tue Oct 14 12:16:47 2003 per eMail*

---

Die Weihnachtsseiten (<http://www.weihnachtsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, [www.feiertagsseiten.de](http://www.feiertagsseiten.de) - [info@feiertagsseiten.de](mailto:info@feiertagsseiten.de)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED