

Schneebälle

Zutaten:

- 170g Mehl
- 70g Maizena
- 1 Prise Salz
- 100g Butter
- 75g Puderzucker
- 1 Gutsch Himbeersirup
- Zuckerdeko

Mehl, Salz und Maizena vermischen. Butter und Puderzucker schaumig mixen, dem Mehlmix begeben und gut vermischen. Bisschen Himbeersirup dazu geben und alles gut durchkneten. Der Teig ist bröselig, lässt sich aber dennoch gut zu Böleli verarbeiten. Hierfür mit den Handflächen kleine Teigportionen zu Bällchen formen.

Bei 180° etwa 15 Minuten backen (warm sind sie noch weich) und dann rausnehmen (dann werden sie härter). Noch warm mit Zuckerdeko bestreuen.

Damit die Zuckerdeko besser hält, kann man sie auch mit einem Tropfen Puderzucker-Zitronensaftmasse befestigen.

