Schneebälle ❄

Als meine Töchter noch klein waren, haben wir uns immer zusammen Schneebälle bei unserem Bäcker gekauft. Zumindest in dieser Jahreszeit zwischen Dezember und Februar wurde dieses Gebäck angeboten. Diese Schneebälle bestanden aus einem Brandteig, der mit einer leckeren Vanillecreme gefüllt war. Leider ist nun unser Bäcker nicht mehr da, deshalb war es nun an der Zeit meine eigenen Schneebälle zu Kreieren.

Ich habe mich auch schon mehrmals an diesen kleinen Teilchen ausprobiert, war aber nie wirklich zufrieden. Entweder war der Teig zu fest oder einfach zu fettig, weil er beim frittieren zu viel Fett aufgenommen hat. Nun habe ich es einfach mal mit einem Quarkteig probiert und im Ofen gebacken.

Das hat mich letztendlich überzeugt. Die Quarkbällchen lassen sich wunderbar mit der leckereren Vanillecreme füllen und wenn es mal schnell gehen soll tut es auch einfach ein fertiger Vanillepudding.

Anschließend einfach die Bällchen dick mit Puderzucker bestäuben und fertig sind die Schneebälle.

Übrigens kann man diese auch wunderbar mit Äpfeln backen, das Rezept dazu verlinke ich euch am Ende.

Schneebälle ?

Zutaten – für ca. 9 – 12 Bällchen, je nach Größe

- 200 g Magerquark
- 100 ml Rapsöl
- 90 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- geriebene Vanille
- Saft und Schale einer Zitrone
- 300 g Mehl

- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- Puderzucker zum bestäuben

Vanillecreme

- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

- für die Vanillecreme, Vanilleschote auskratzen und mit der Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen
- in einem anderen Topf das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke vermischen
- die sehr heiße Milch anschließend langsam zur Eiercreme geben und dabei ständig rühren
- alles wieder auf die heiße Platte stellen und so lange rühren bis eine cremige Masse entsteht
- Vanillecreme mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen
- Ofen auf 180 C Umluft vorheizen
- für die Bällchen, Magerquark mit dem Öl und Zucker verquirlen und ein bisschen Vanille aus der Mühle reiben
- Saft und Schale der Zitrone unterrühren
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken verkneten
- nun die Hände mit ein wenig Öl einreiben, kleine Bällchen formen und diese auf dem Backblech verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- die Vanillecreme in einen vorbereiteten Spritzbeutel

füllen, am besten mit einer spitzen langen Tülle, und mehrmals in die Quarkbällchen einstechen um die Vanillecreme zu verteilen

- zum Schluss die Teilchen dick mit Puderzucker bestäuben

Und fertig sind die Schneebälle

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤



Schneebälle



Apfel – Mandel Bällchen ?