

Rezept

Snowcaps

Ein Rezept von Snowcaps, am 20.12.2025



© Anke Schütz

Zutaten

250 g Zartbitter-Schokolade
50 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
200 g Puderzucker
50 g Puderzucker zum Wälzen

150 g Mehl
Salz
60 g weiche Butter
2 Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 4 g F, 1 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Inzwischen Mehl mit Kakao, 1 Prise Salz und Backpulver mischen.

2. Butter in Stückchen schneiden, mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren. Dabei nach und nach Puderzucker zugeben, sodass eine krümelige Masse entsteht. Die Eier nacheinander gut unterrühren, dann die Schokolade. Zuletzt die Mehlmischung mit einem Löffel zügig unterrühren. Teig abgedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Den Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Mit einem Teelöffel walnussgroße Bällchen vom Teig abstechen und zügig zu Kugeln rollen, diese gleich im Puderzucker wälzen.

4. Zuletzt alle Kugeln nochmals im Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit reichlich Abstand auf das Blech legen. Dann im Ofen (Mitte) 12 - 15 Min. backen, sodass die Snowcaps an den Rändern fest gebacken und innen noch weich sind. Auf dem Blech abkühlen lassen. Innerhalb von ca. 10 Tagen verbrauchen.