

# Bio Vanille Schneebälle



## Zutaten für den Teig:

- ★ 250g Bio Butter
- ★ 100g Bio Puderzucker
- ★ 3 Bio Vanilleschoten
- ★ 120g Bio Mehl
- ★ 250g Bio Speisestärke

## Zutaten für die Bestäubung:

- ★ 100g Bio Puderzucker

## So werden Bio Vanille Schneebälle gemacht:

Butter und Puderzucker schaumig rühren. Die Vanilleschoten längs aufschneiden. Biohotel Grün Mark heraus kratzen und unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen, zur Buttermischung geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach zu 3 cm dicken Rollen formen und 30 Minuten kühl stellen.

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Rollen in Scheiben schneiden.

Aus den Scheiben kleine Kugeln formen, die Oberfläche jeweils in ein feines Drahtsieb drücken. Kugeln auf das Blech setzen. Im vor geheizten Ofen 12 Minuten backen (Bei Gas sollte die Stufe 2 eingeschaltet werden).

Die erkalteten Kugeln dick mit Puderzucker bestäuben.