

Monja Rönneburg
Weihnachtbäckerei

Freitag, 19. November 2021

Schneekugel-Kekse

Zutaten:

Für den Teig:

| | |
|-------|--------------|
| 200 g | kalte Butter |
| 300 g | Mehl |
| 100 g | Zucker |
| 1 | Ei |

Für die Schneekugel

| | |
|--------|---|
| 250 g | Isomalt (Bonbon-Zucker), ersatzweise Bonbons |
| 1/4 TL | Wasser |
| etwas | Schokostreusel |

Für die Glasur:

| | |
|-------|-------------|
| 1 | Zitrone |
| 2 | Eiweiße |
| 500 g | Puderzucker |

zusätzlich:

| | |
|-------|-------------------------------|
| etwas | Mehl zum Ausrollen des Teiges |
| etwas | Lebensmittelfarbe |



Zubereitung

1. Die kalte Butter in Stücke schneiden.
 2. Aus Mehl, Zucker, Butterstücken und dem Ei zügig einen glatten Teig kneten. Je nach Geschmack kann der Teig mit einer Prise Vanillemark, Zimt oder Kardamom aromatisiert werden. Der Teig sollte auf keinen Fall zu lange geknetet werden, sonst wird er brandig.
 3. Den Teig abdecken und für mindestens 1 Stunde oder am besten über Nacht kühlen.
 4. Vor dem Aufarbeiten des Teigs den Backofen auf 180 - 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160-180 Grad) vorheizen.
 5. Zunächst den Teig halbieren und die eine Hälfte nochmals kalt stellen.
 6. Die andere Teighälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Motive mit einem Loch von ca. 2 cm Durchmesser ausstechen oder ausschneiden und diese auf mit Silikon- Backmatten belegte Backbleche legen. (Für jede Schneekugel braucht man jeweils 2 gleiche Motive. (Normale Keke können selbstverständlich auf Backpapier gebacken werden. Für die Schneekugeln benötigt man die Silikon-Backmatte.)
 7. Die Kekse im vorgeheizten Ofen (Mitte) 12-15 Minuten backen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
 8. Nacheinander auch den restlichen Teig ausrollen, ausstechen und ausbacken.
 9. Für die Fertigstellung der Schneekugel das Isomalt mit dem Wasser in einem Topf auf kleiner Stufe schmelzen. Wichtig dabei, nicht umrühren! (Alternativ die Bonbons mit dem Wasser im Topf bei kleiner Stufe schmelzen.)
- Hinweis:** Bitte sehr vorsichtig arbeiten, der flüssige Zucker ist sehr heiß und kann leicht zu Hautverbrennungen führen. Am besten einen Stieltopf verwenden.
10. Die gebackenen Kekse auf ein mit einer Silikon-Backmatte ausgelegtes Backblech legen. Nun in die Löcher der Kekse eine dünne Schicht vom geschmolzenen Zuckermasse gießen und auskühlen lassen, am besten über Nacht.

11. Fertigstellung der Schneekugel: Entweder kann die Kugel jetzt direkt dekoriert werden oder zu einer richtigen Schüttel-Schneekugel zusammen gesetzt werden. (Dies ist nur möglich wenn der Zucker nicht klebt, ob der Zucker klebt hängt von den Bonbons und der Luftfeuchtigkeit ab.

12. Für die Eiweißspritzglasur von der Zitrone den Saft auspressen. Die Eiweiße in einer Schüssel schlagen und dabei 1 TL Zitronensaft und Puderzucker nach und nach zugeben, ca. 5 Minuten schlagen lassen.

13. Nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe die Spritzglasur einfärben. Spritzglasur in Spritzbeutel füllen.

14. Zusammen setzen einer Schüttelkugel: Auf dem unteren Teil der Schneekugel, Streusel in die Kugel füllen. Der ober Teil der Schneekugel umdrehen und mit Eiweißspritzglasur ankleben. Die Glasur fest werden lassen. Nun kann die Kugel nach Belieben mit Eiweißspritzglasur dekoriert werden.