

Pekannuss-Schneebälle



Zubereitung

- 1. Vorbereiten** Backofen auf 180°C vorheizen. Nüsse auf einem Blech oder in der Pfanne etwa 8 Minuten rösten. Abkühlen lassen und im Mixer fein zerkleinern.
- 2. Teig herstellen** Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine gut aufschlagen bis die Mischung hell wird. Dabei gelegentlich mit dem Teigspatel die Masse nach unten schaben, damit alles gleichmässig vermischt wird. Während die Küchenmaschine weiterläuft, Vanillemark und -extrakt, Cognac (falls verwendet), die gemahlene Pekannuss mit einer Prise Salz zugeben. Zum Schluss das Mehl langsam beifügen und auf kleiner Stufe weiterlaufen lassen bis das Mehl ganz eingearbeitet ist.
- 3. Guetzi formen** Teig von Hand auf einer bemehlten Unterlage 30 Sekunden kneten und zu einer Kugel formen. In Backpapier einschlagen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
- 4. Backen** Backofentemperatur auf 190°C erhöhen und Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in etwa 20 Stücke teilen und daraus Kugeln formen (jede zirka 20g). Diese auf dem Blech verteilen und etwa 16–18 Minuten backen. Sie sollen auf der Unterseite fest und hell-goldbraun sein. Herausnehmen und etwa 3 Minuten abkühlen lassen.
- 5. Fertigstellen** Den extra Puderzucker in eine Schüssel sieben und die Kugeln einzeln darin rollen. Danach wieder auf das noch heisse Backblech verteilen, so dass sich der Zucker zu einem dünnen Zuckermantel verfestigt. 5 Minuten ruhen lassen, dann ein zweites Mal im Puderzucker rollen.

Zutaten für etwa 20 Stück

- 100g Pekannüsse
- 120g weiche Butter, gewürfelt
- 70g Puderzucker; plus 50g für die Hülle
- ¼ Vanilleschote, ausgekratzte Samen
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 1 TL Cognac (optional)
- 160g Mehl