



Ein Rezepttipp von:  
**Christine Singer,**  
Landesbäuerin

# Weihnachts- bällchen

## ZUTATEN:

[für ca. 30 - 40 Stück]

250 g Butter (kalt)  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
300 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
(oder Walnüsse aus dem Garten,  
falls vorhanden)  
100 g Kokosraspeln  
Etwas Puderzucker



## ZUBEREITUNG:

- 1 Aus den oberen Zutaten einen Mürbteig herstellen und kleine Kugeln formen, auf ein Backblech setzen und kalt stellen.
- 2 Dann bei ca. 160 Grad C bei Umluft ca. 20 Minuten backen.  
2 Noch heiß mit Puderzucker besieben oder darin wälzen.

---

## UNSERE WEIHNACHTS-BACKTRADITION:

Normalerweise gibts bei uns an Nikolaus die ersten Plätzchen. Zu Beginn mache ich immer „schnelle“ Rezepte, denn sonst werden es einfach nicht „mehr“, denn wenn's jeden Tag welche gibt, dann kommt man mit dem Nachschub nicht hinterher.

Als erstes gibt es immer Topfenstollen (den findet ihr ebenfalls in den Rezepten). Dann folgen einfache aber sehr feine Rezepte, wie z. B. die Weihnachtsbällchen. Da steht bei mir drüber: Sehr gut, schnell, einfach.