

Schneebälle

Zutaten (für etwa 24 Schneebälle):

Teig:

3 Eier

100g Zucker

100g Mehl

Creme:

200g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

200g Magerquark

1 EL Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

50ml Orangen- oder Ananassaft

75g Kokosraspeln zum Wälzen

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät 3 Minuten schaumig schlagen. Das Mehl zugeben und unterheben. Den Teig auf dem Blech verstreichen und im Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

In dieser Zeit die Creme herstellen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Saft so lange rühren, bis es eine cremige Masse ist. Die geschlagene Sahne unterheben. Den Kuchen in kleine Stücke zupfen und zur Creme geben. Alles gut vermischen und aus der Masse ca. 24 Bällchen formen.

Die Bällchen in den Kokosraspeln wälzen und im Kühlschrank aufbewahren

Tipp: Als Alternative zum selbst gebackenen Biskuit kann ein fertiger Tortenboden dienen.

