Rezept

Schneebälle

Ein Rezept von Schneebälle, am 29.04.2024

Zutaten

3	Eier (Größe M)
100 g	Mehl
1 Päckchen	Sahnesteif
1 EL	Puderzucker
50 ml	Mandellikör (z. B. Amaretto, ersatzweise Orangen- oder Ananassaft)
100 g	Zucker
200 g	Sahne
200 g	Magerquark
1 Päckchen	Vanillezucker
75 g	Kokosraspel zum Wälzen
25	Papierförmchen für Muffins

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät in 3 Min. hell aufschlagen. Das Mehl auf einmal zugeben und unterheben. Den Teig auf dem Blech verstreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und in ca. 30 Min. auskühlen lassen.

2. Für die Creme die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Likör glatt rühren. Die Schlagsahne unterheben.

3. Den Kuchen in kleine Stücke zupfen und zur Creme geben. Alles gut vermischen. Von der Masse mit einem Esslöffel 25 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen in den Kokosraspeln wälzen und in Papierförmchen setzen. Bis zum Servieren kühl stellen.