

Eierlikör - Schneebälle.

Zutaten für: 1 Rezept

7		Ei(er) (Größe M)
1	Prise	Salz
2	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Backpulver
250	Gramm	Quark (Magerquark)
150	Gramm	Crème fraîche
125	ml	Amaretto
400	ml	Sahne
2	Pack.	Sahnesteif
150	Gramm	Kokosraspel
5	Essl.	Wasser
200	Gramm	Mehl

PS.

Man kann den Eierlikör ebenso durch Amarettolikör oder ähnlichem austauschen !

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten

Eier trennen. Eiweiß, Salz und 5 EL Wasser steif schlagen. Gegen Ende 1 Pck. Vanillezucker und 200 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln darunter schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eimasse ziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Bei 150 Grad Umluft ca. 25-30 Minuten backen. Biskuit auf ein Tuch stürzen und auskühlen lassen. Quark, Creme fraiche, Amaretto, 50 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker in einer großen Schüssel glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und unter die Crememasse ziehen. Das Biskuit in feine Stücke zupfen und zu der Creme geben. Alles gut vermengen. Aus der Masse gleichmäßige Bälle formen und in den Kokosraspeln wenden.