

# SCHNEEBÄLLE

## ZUTATEN FÜR BISKUITTEIG:

6 Eier  
18 dag Zucker  
18 dag Mehl



## ZUBEREITUNG:

Die Eier mit dem Zucker ganz schaumig schlagen (etwa 10 – 15 min mit dem Mixer rühren). Das Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 180° ca. 15 – 20 min. backen.

## ZUTATEN FÜR CREME:

250 g Topfen  
150 g Creme fraiche  
400 g Schlagsahne  
2 Pkg Sahnesteif  
100 g Kokosraspel  
50 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker



## ZUBEREITUNG:

Topfen, Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker (und evtl. 125 ml Amaretto, Apfelsaft oder Orangensaft) in einer großen Schüssel glattrühren. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und unter die Crememasse ziehen. Das Biskuit in feine Stücke zupfen und zur Creme geben. Alles gut vermengen. Aus der Masse mit nassen Händen gleichmäßige Bälle formen und in den Kokosraspeln wenden (bei 60 g je Schneeball, ergibt das ca. 18 Schneebälle).

Gutes Gelingen