1/3 Biskuitmasse

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

7	Eier
200 G	Zucker
	Vanillezucker nach Geschmack
1 PRISE	Salz
200 G	glattes Mehl
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz sehr schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver sieben und vorsichtig unterheben.
3. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen
   und bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 10 bis 12 Minuten backen.
4. Den Biskuitteig auskühlen lassen,
   danach in ca. 1 bis 1,5 cm große Stücke zerteilen.

2/3 Creme

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

400 ML	Schlagobers
2 PKG	Sahnesteif
250 G	Topfen
250 G	Sauerrahm
125 ML	Amaretto (oder Apfelsaft)
	Kokosflocken zum Wälzen

Zubereitung

1. Schlagobers unter Zugabe von Sahnesteif aufschlagen.
2. Topfen, Sauerrahm und Amaretto (oder Apfelsaft) miteinander verrühren.
3. Aufgeschlagenes Obers vorsichtig unterheben.

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zubereitung

1. Biskuitteigstücke mit der Creme vermengen.
2. Aus der Masse ca. 20 Schneebälle von Hand formen und in Kokosflocken wälzen.