



Leckere Rezeptidee

Schneebällchen

Zutaten:

- 7 Eier
- 5 EL Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Weizenmehl Type 550
- 1/2 TL Backpulver
- 200 g Kokosflocken zum Wenden

Zutaten für die Masse:

- 2 Becher Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 15 EL Amaretto
- 250 g Magerquark
- 1 Becher Crème Fraîche
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Zutaten nacheinander zu einem Biskuit schlagen. Bei 180° C ca. 30 min backen.

Den ausgekühlten Tortenboden zerzupfen. Sahne schlagen und die restlichen Zutaten unterheben. Alles in eine große Schüssel geben und mischen.

Ca. 24 Bällchen formen, in Kokosflocken wenden und in Tortenförmchen setzen. Die Bällchen können gut einen Tag vorher gemacht werden, sie schmecken gekühlt am Besten.



*Viel Erfolg beim Kochen und Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de