Süße Schneebälle

Zutaten:

7	Eier
2 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
250 g	Zucker
0,5 Tl	Backpulver
250 g	Magerquark
125 ml	Apfelsaft
150 g	Crème fraîche
400 ml	Sahne
50 g	Zucker
2 Päckchen	Sahnesteif
200 g	Kokosflocken

Zubereitung

Vorbereitung: 20 Min Garzeit: 25 Min Ruhezeit: 15 Min

1. Lege das Backpapier auf ein Backblech und heize den Backofen auf 160° Heißluft vor.

2. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz und 5 EL kaltem Wasser steif. Lasse gegen Ende ein Päckchen Vanillezucker und 200 g Zucker einrieseln und rühre weiter. Nun ziehst du die Eigelbe einzeln nach und nach unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es über die Eimasse. **Vorsichtig**! Streiche den Biskuitteig auf das Blech und backe ihn ca. 25 Minuten. Danach lässt du ihn auskühlen.

3. Schlage Sahne mit dem Sahnesteif steif. Anschließend mischt du den Quark mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker sowie Apfelsaft und Créme frâiche und hebst am Ende die Sahne unter.

4. Den abgekühlten Biskuit vom Backpapier lösen, in kleine Stücke teilen und mit der Creme übergießen. Vorsichtig mischen. Daraus formst du ca. 18 Bälle und rollst sie in Kokosflocken. Die fertigen Bälle in Muffin-Manschetten setzen.

5. Läßt sich super vorbereiten und auch einfrieren! Guten Appetit!