

Schneebälle

Zutatenliste Teig:

4	Eier
125 g	Zucker
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Zutatenliste Fülle:

0,2 l	Eierlikör
400 ml	Sahne
2	Sahnesteif
1	kleine Dose Ananas



Kokosflocken zum Rollen

Zubereitung:

1. Aus den Zutaten einen Biskuitteig zubereiten und ca. 25 Minuten bei 160 Grad Umluft bzw. 180 Grad Ober/Unterhitze backen.
2. Ausgekühlten Biskuit in Würfel schneiden und mit Eierlikör tränken. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und Ananas in kleine Stücke schneiden. Sahne und Ananas unter die Masse aus Biskuit und Eierlikör heben, alles gut vermengen.
3. Aus der Masse ca. 12 runde Kugeln formen und jede Kugel in Kokosflocken wälzen.
4. Gut durchgezogen schmecken die Schneebälle am besten!