



SCHNEEBÄLLE

ZUTATEN

Teig:

- › 250 g Quark
- › 50 g Zucker
- › 200 g Schmand
- › 400 ml steifgeschlagene Sahne
- › 1/8 l Amaretto
- › Kokosraspeln

Biskuit-Teig:

- › 180 g Mehl
- › 120 g Zucker
- › 6 Eier

- › **Den Biskuit-Teig am besten einen Tag vorher backen (Schritt 1-4)**

ANLEITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen
2. Alle Zutaten für den Biskuit-Teig vermischen
3. Im Ofen backen und erkalten lassen
4. Den kalten Biskuit-Teig zerbröseln
5. Teig Zutaten (alle bis auf Kokosraspeln) vermischen und mit Biskuitbröseln vermengen
6. Mit einem Eisportionierer Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen
7. In Papierförmchen legen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank

Schneeballschlachten,
immer wieder
amüsant.

