

# Rezept des Monats

## Süße Schneebälle

7 Eier  
1 Prise Salz  
2 Päckchen Vanill-Zucker  
200 g + 50 g Zucker  
200 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
250 g Magerquark  
150 g Creme fraiche  
1/8 l Amaretto-Likör  
400 g Schlagsahne  
2 Päckchen Sahnefestiger  
150 g Kokosraspeln  
eventl. Papier-Manschetten  
Backpapier

Backblech (ca. 35x40 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, Salz und 5 EL kaltes Wasser steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 1 Päck. Vanill-Zucker und 200 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist. Eigelb einzeln darunter schlagen.

Mehl und Backpulver mischen, auf die Ei-Masse sieben und unterheben. Auf das Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2) 25-30 Min. backen. Biskuit herausnehmen, auf ein Tuch stürzen. Backpapier sofort abziehen. Biskuit auskühlen lassen.

Quark, Creme fraiche, Amaretto-Likör, 50 g Zucker und 1 Päck. Vanill-Zucker in einer großen Schüssel glatt verrühren. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Unter die Amaretto-Quark-Masse ziehen.

Die Biskuitplatte mit den Händen in feine Stücke zupfen und zur Amaretto-Quark-Creme geben. Gleichmäßig, z.B. mit einem Teigschaber, unterheben und alles gut zu einem "Teig" vermischen.

Eventuell je 2 Papier-Manschetten ineinander setzen. Kokosraspel auf ein Tablett streuen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen (die Masse klebt etwas) ca. 18 gleichmäßige Bälle formen. Manschetten setzen.

Wer möchte kann auch der Quarkmasse klein geschnittene Annanas hinzufügen.

*Guten Appetit wünscht*

LUTZ Haushaltswaren u. Geschenke  
Schützenstraße 1  
86424 Dinkelscherben

*Ihr Partner für Tisch und Küche.*

