

Schneebälle

ca 30 Stück

🕒 45 Minuten

Auch ohne Minusgrade dürfen die Kinder hier Schneebälle formen



Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Wasser verrühren, den Zucker langsam dazu geben und die Mischung schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, auf die Eigelbmasse geben und mit dem Vanillinzucker verrühren. Dann Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig aufstreichen und im Ofen bei 180 Grad 8-10 Minuten backen.
2. Den Biskuit auskühlen lassen, dann in eine große Schüssel zerbröckeln. Mit Saft tränken
3. Die Schlagobers steif schlagen. Topfen mit Zucker und Vanille cremig rühren. Schlagobers unterheben. Ananasstückchen mit der Creme zu den Biskuitkrümeln geben. Alles gut mit den vermischen. Aus der fertigen Masse Kugeln (Schneeball) formen und in Kokos wälzen.

Zutaten

für das Biskuit

- 3 Ei(er), getrennt
- 120 g Zucker
- 3 EL Wasser, heißes
- 120 g Mehl
- 1 Prise(n) Salz
- 1 TL Backpulver
- ½ Pck. Vanillinzucker

für die Creme

- 250 g Topfen
- 250 ml Schlagobers
- 100 g Staubzucker
- ½ Pck. Vanillinzucker
- ½ Dose Ananas
- ca. 1/4 l Ananas-od. Orangensaft
- 50g Kokosflocken
- Kokosflocken zum Wälzen