



SCHNEEBÄLLE



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil
- Einfache Zubereitung



Tipps

Statt Ananas kann auch Mango aus der Dose verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

FÜR DEN BISKUIT

3 Œuf(s)

1 pincée Sel

120 g Sucre cristallisé

5 g Sucre vanillé

90 g Farine de blé

WEITERS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

340 g Ananas aus der Dose, Abtropfgewicht

2 cl Kokoslikör_Liqueur de coco

3 g

WEITERS

Noix de coco râpée, zum Wälzen

PRÉPARATION

1. Eier mit Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl unterheben.
2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.
3. Abgetropfte Ananas mit QimiQ Classic, Kokoslikör und Orangenzesten fein mixen.
4. Ausgekühlten Biskuit in Stücke reißen und mit der QimiQ Mischung übergießen.
5. Die Masse kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht, Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.