SCHNEEBÄLLE

QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil
- Einfache Zubereitung

Tipps

Statt Ananas kann auch Mango aus der Dose verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

FÜR DEN BISKUIT

3	Ei(er)
1 Prise(n)	Salz
120 g	Feinkristallzucker
5 g	Vanillezucker
90 g	Weizenmehl

WEITERS

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
340 g	Ananas aus der Dose, Abtropfgewicht
2 cl	Kokoslikör
3 g	Orangenzesten

WEITERS

	Kokosflocken, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

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.