



SCHNEEBÄLLE



QimiQ BENEFITS

- Alkoholstabil
- Einfache Zubereitung



Tips

Statt Ananas kann auch Mango aus der Dose verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

FÜR DEN BISKUIT

3	Egg(s)
1 pinch(es)	Salt
120 g	Fine granulated sugar
5 g	Vanilla sugar
90 g	Wheat flour

WEITERS

250 g	QimiQ Classic, unchilled
340 g	Ananas aus der Dose, Abtropfgewicht
2 cl	Coconut liqueur
3 g	Orange zest

WEITERS

	Coconut flakes, to roll
--	-------------------------

METHOD

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.