



# SCHNEEBÄLLE



## QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil
- Einfache Zubereitung



## Suggerimenti

Statt Ananas kann auch Mango aus der Dose verwendet werden.

## INGREDIENTI PER 50

### FÜR DEN BISKUIT

**3** Uovo (Uova)

**1** Sale

**120 g** Zucchero cristallino

**5 g** Zucchero vanigliato

**90 g** Farina di frumento

### WEITERS

**250 g** QimiQ Classic,

**340 g** Ananas aus der Dose, Abtropfgewicht

**2 cl** Liquore al cocco

**3 g**

### WEITERS

Fondente di cocco, zum Wälzen

## PREPARAZIONE

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.