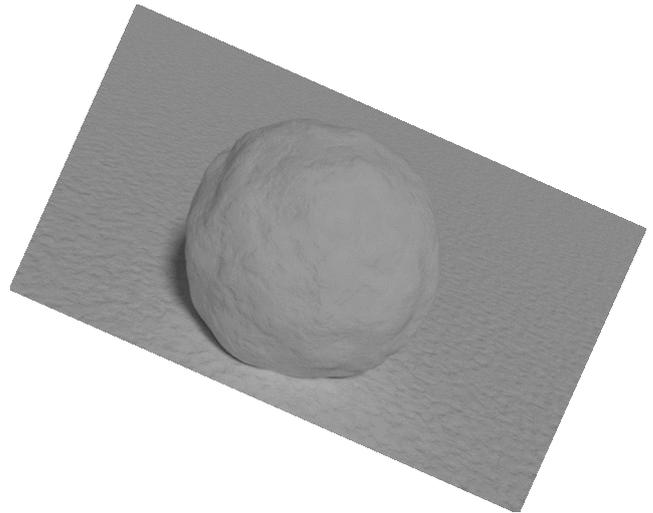


Süße Schneebälle

Zutaten:

- 4 Eier
- 4 Eßl. warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 2 Tl Backpulver
- 500 g Schlagsahne
- Kokosraspeln zum Wälzen



Zubereitung:

Die Eier mit dem Wasser schaumig schlagen.

Den Zucker dazu geben

In die cremige Masse wird nun das Mehl, Backpulver und Speisestärke hinzugegeben und untergehoben.

Das Backblech wird mit Backpapier belegt und die Teigmasse darauf verteilt.

Der Teig wird bei 175 Grad für 15 min. gebacken.

Im Anschluss wird der noch warme Kuchen in eine Schüssel zerbröseln.

Die Sahne wird steif geschlagen und mit den Teigkrümeln vermennt.

Aus der Masse werden einzelne „Schneebälle“ geformt und in Kokosraspeln gewälzt

Die „Schneebälle“ werden kalt gestellt, damit sie fest werden können.

Guten Appetit!