



Schneeballen

Zutaten und Zubereitung:

4 Dotter

2 Eßlöffel heißes Wasser

10 dag Zucker

→ schaumig rühren

4 Eiweiß

5 dag Zucker

→ steif schlagen

10 dag Mehl

1,5 Messerspitzen Backpulver

→ vorsichtig unter die Masse heben und den Biskuit bei 160° C zirka 20 Minuten backen.

25 dag Topfen

15 ml Sauerrahm

1/8 l Amaretto

→ gut verrühren

½ l Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

→ miteinander steif schlagen und unter die Topfenmasse ziehen.

Biskuit zerreißen und unter die Topfenmasse heben, Knödel formen und in Kokosflocken drehen. ACHTUNG: Einen Tag stehen lassen!

Schmeckt verführerisch gut.