

SCHNEEBÄLLE



Diese süßen kleinen Bällchen sind die ideale Resteverwertung von übrigem Teig. Ihr könnt aber auch wie im Rezept frischen Biskuit backen und für die Schneebälle verwenden. Aber auch eine Rührteig passt perfekt dazu. Ohne das Backen sind die Bälle super schnell zubereitet und das ideale Last Minute Rezept zur Weihnachtszeit. Sie passen auf jeden Plätzchenteller und sind auch zum Mitnehmen gut geeignet.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

VORBEREITUNG

Heize den Backofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Tortenring mit 25 cm Durchmesser in einen mit Dauerbackfolie belegten Springformboden.

BISKUIT

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 15-20 Minuten cremig. Die Masse sollte sehr voluminös werden - so wird der Biskuit später super luftig locker. Siebe anschließend vorsichtig das Mehl auf die Masse und hebe es mit einem Schneebesen unter. Gib den Teig in den Tortenring und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst.

CREME

Verrühre die Sahne mit dem Schmand und Vanilleextrakt cremig.

SCHNEEBÄLLE

Zupfe den Biskuit klein und verrühre ihn mit der Creme zu einer gleichmäßigen Masse. Portioniere sie mit einem mittleren Portionierer und rolle sie zu kleinen Bällchen. Wälze die Bälle in der Aprikosenmarmelade, sodass sie vollständig bedeckt sind und wälze sie anschließend in den Kokosraspeln. Stelle die Bällchen abgedeckt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

BISKUIT:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Mehl

CREME:

- 400 g Sahne
- 200 g Schmand
- 1 TL Vanilleextrakt

ZUM WÄLZEN:

- 100 g Aprikosenmarmelade
- 150 g Kokosraspeln