



## HIMBEER KOKOS KUGELN / FRUCHTIGE SCHNEEBÄLLE



Diese süßen kleinen Kugeln sehen nicht nur richtig hübsch aus, sondern schmecken einfach richtig gut nach einer Kombination aus Kokos und Himbeeren. Die kleinen Bällchen könnt ihr aus Kuchenresten zubereiten oder extra dafür einen Kokos-Biskuit backen. Die fertigen Schneebälle sind perfekt zum Verschenken und als Mitbringsel an Gäste geeignet und so auch eine schöne Idee für Ramadan und Ostern.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**8 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**210 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf größtmögliche Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

### KOKOSBISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und der Tonkapaste etwa 5-10 Minuten lang weiß cremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es gemeinsam mit den Kokosraspeln mit einem Schneebesen vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe den Biskuit direkt im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, entferne sofort den Backrahmen. Ziehe die Biskuitplatte mit der Backfolie vom Blech herunter, stürze sie auf ein sauberes Geschirrtuch und lasse sie abgedeckt abkühlen.

### CREME

Schlage die Sahne steif. Rühre den Schmand in einer großen Schüssel cremig, gib die Sahne und Tonkapaste dazu und verrühre alles kurz. Gib dann den Zitronensaft, Zitronenabrieb und die gehackten Mandeln dazu und hebe sie unter. Zupfe den Biskuit klein und rühre ihn in die Creme ein. Sollte die Masse zu trocken sein, kannst du noch etwas Sahne hinzufügen. Stelle die Masse abgedeckt für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank.

### HIMBEER KOKOS KUGELN

Erwärme die Himbeermarmelade leicht. Mahle die gefriergetrockneten Himbeeren mit einem Drittel der Kokosraspeln fein und mische sie mit den übrigen Kokosraspeln in einer Ofenform oder einem tiefen Teller. Portioniere die Biskuitmasse dann mit einem mittleren Portionierer, drücke sie in der Hand leicht flach, lege eine gefrorene Himbeere hinein und verschließe sie darum zu einer glatten Kugel. Wälze die Kugel in der Himbeermarmelade und anschließend in den Kokosraspeln. Fülle, forme und wälze so alle Kugeln und stelle sie bis zum Servieren in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

### KOKOSBISKUIT:

- ☐ 4 Eier
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 1 TL Tonkapaste
- ☐ 100 g Mehl
- ☐ 40 g Kokosraspeln

### CREME:

- ☐ 200 g Sahne
- ☐ 200 g Schmand
- ☐ 1 TL Tonka Wonka
- ☐ ½ Zitrone (Saft)
- ☐ 1 Pr. Zitrone (Abrieb)
- ☐ 50 g Mandeln (gehackt)

### FÜLLUNG:

- ☐ 100 g Himbeeren (TK)

### ZUM WÄLZEN:

- ☐ 100 g Himbeermarmelade (fein, ohne Stücke)
- ☐ 20 g Himbeeren (gefriergetrocknet)
- ☐ 100 g Kokosraspeln