



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Backrezepte

.....

**Saison:** Weihnachten

.....

**Für:** 20 Stück

.....

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

.....

## Zutaten

### Biskuitmasse

.....

7 Eier

.....

200 G Zucker

.....

Vanillezucker nach Geschmack

.....

1 PRISE Salz

.....

200 G glattes Mehl

.....

1 TL Backpulver

.....

### Creme

---

400 ML Schlagobers

---

2 PKG Sahnesteif

---

250 G Topfen

---

250 G Sauerrahm

---

125 ML Amaretto (oder Apfelsaft)

---

Kokosflocken zum Wälzen

---

## Zubereitung

### Biskuitmasse

1. Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz sehr schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver sieben und vorsichtig unterheben.
3. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 10 bis 12 Minuten backen.
4. Den Biskuitteig auskühlen lassen, danach in ca. 1 bis 1,5 cm große Stücke zerteilen.

### Creme

1. Schlagobers unter Zugabe von Sahnesteif aufschlagen.
2. Topfen, Sauerrahm und Amaretto (oder Apfelsaft) miteinander verrühren.
3. Aufgeschlagenes Obers vorsichtig unterheben.

### Fertigstellung

1. Biskuitteigstücke mit der Creme vermengen.
2. Aus der Masse ca. 20 Schneebälle von Hand formen und in Kokosflocken wälzen.