

Eierlikör Schneebälle

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
7 Eier
1 Prise Salz
2 Pkg Vanillinzucker
250 g Zucker
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
250 g Quark (Magerstufe)
150 g Crème fraîche
2 Becher Schlagsahne
2 Pkg Sahnesteif
200 g Kokosraspel



Zubereitung

Eiweiß, Salz und 5 Essl. kaltes Wasser steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 1 Pkg Vanillinzucker und 200 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, auf Ei-Masse sieben und unterheben. Auf ein Blech streichen. Backen bei 175 Grad ca. 25 Min.

Biskuit auskühlen lassen.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Quark, Creme fraiche, 50 g Zucker, und 1 Pck. Vanillinzucker in einer großen Schüssel glatt verrühren. Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteifiger einrieseln lassen. Unter die Amaretto-Quark-Masse ziehen.

[Link zum Rezept: Eierlikör Schneebälle](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de