

Süße Schneebälle

Du brauchst:

- 4 Eier
- 4 Esslöffel warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver
- 500 g Schlagsahne
- Kokoraspel zum Wälzen



Zubereitung:

- Rührt die Eier mit dem Wasser schaumig, lasst den Zucker während ihr weiterschlagt langsam einrieseln
- mischt dann Mehl, Backpulver und Speisestärke und siebt alles in die Eier- Zucker- Masse; hebt das Mehlgemisch unter die Masse
- streicht die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech
- der Teig muss ca. 15 Minuten bei 175°C backen
- zerkrümelt dann den noch warmen Teig in einer Schüssel
- schlägt die Sahne steif und gebt sie zu den Teigbröseln dazu (wenn ihr mögt könnt ihr hier auch z.B. klein geschnittene Ananas dazugeben)
- vermengt die Masse, formt kleine Schneebälle und wälzt sie in den Kokosflocken
- stellt eure süßen Schneebälle dann noch kalt, dass sie fest werden

Guten Hunger 😊

→ Solltet Ihr Zeit und Lust auf eine Aktion haben, dann macht uns doch Fotos davon und werft sie in den Briefkasten! Dann machen wir im Hort eine kleine Bilderwand ←