

Süße Schneebälle:



Menge	Zutaten	Zubereitung
7	Eier	trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz und 5 EL Wasser sehr steif schlagen
1 Prise	Salz	
200 g	Zucker	langsam in den Eischnee einrieseln lassen
1 P	Vanillinzucker	
7	Eigelb	einzelnt unerrühren
200 g	Mehl	Mehl und Backpulver unterziehen
½ TL	Backpulver	Backpapier auf ein Blech legen, Masse gleichmäßig aufstreichen und sofort backen
		Ein frisches Geschirrtuch auslegen, etwas Zucker aufstreuen, und heiße Teigplatte darauf stürzen.
Backtemperatur: 170°C Heißluft Backzeit: ca. 25 Minuten		
Creme:		
250 g	Quark	Zutaten zusammenrühren
150 g	Creme Fraiche	
50 g	Zucker	
1 P	Vanillinzucker	
1/8 l	Ananassaft	
400 ml	Sahne	Sahne mit Sahnesteif schlagen, alles vermischen
2 Pckg.	Sahnesteif	
1 Dose	Ananasstückchen	abgießen und fein schneiden und zugeben
150 g	Kokosraspel	Teigplatte in kleine Stücke reißen und in die Masse geben, gut vermischen, mit feuchten Händen kleine Knödel formen, in den Kokosraspeln wälzen und in Papierförmchen setzen, gut kühlen