



Kokos-Schneebälle

Rezept für ca. 20 Bällchen:

200 g Löffelbiskuits
60 ml Flüssigkeit nach Geschmack und Vorrat
(Apfelsaft, O-Saft, Likör 43, Amaretto...)
250 g Magerquark
1 Becher Sahne
150 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Löffelbiskuits noch in der Verpackung zerdrücken, in eine Rührschüssel geben und größere Stücke einzeln nochmals mit den Händen zerkleinern. Brösel mit der Flüssigkeit vermischen und kurz ziehen lassen. Sahne steif schlagen, mit dem Quark unter die Bröselmasse mischen. Masse 30 Minuten durchziehen lassen. Einen Esslöffel (immer erneut) in Wasser tauchen, den Teig in dieser Größe auf die Hand nehmen und zu Bällchen rollen. Bällchen in Kokosraspeln wälzen (nicht andrücken) und in kleinen Papierförmchen servieren.

Tipp:

Wer die Masse süßer mag gibt noch Vanillezucker hinzu.

Hinweis:

Verwende ausschließlich Magerquark, alle anderen Sorten sind zu feucht und die Bällchen lassen sich nicht formen. Gib die Bällchen erst mit dem servieren in die Papierförmchen, diese saugen sonst Feuchtigkeit und verlieren ihre Form.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de