

Rosis Schneebälle

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Sahnesteif	1 Pkg.
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	12 Dekagramm
Weizenmehl (universal)	12 Dekagramm
Ananasstücke	1 Dose(n) / Becher
Gemahlene Haselnüsse	1 Pkg.
Backpulver	1 Teelöffel

Zubereitung:

Aus Eiern, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und 3 EL heißem Wasser Biskuit backen, auskühlen lassen und dann zerbröseln.

Ananas (große Dose !) in kleine Stücke schneiden, Obers mit Sahnesteif schlagen, dann alles mit den Biskuitbröseln gut vermischen.

Kleine Knöderl formen und in Kokosflocken (oder ja nach Geschmack in geriebenen Haselnüssen) wälzen, - fertig !

Rosi hat aus der halben Masse (also nur das halbe Biskuit und ein Becher Obers) 12 Knöderl geformt !

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1362-Rosis-Schneebaelle.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at