

Schneekugeln

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
150 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 340 g)
150 ml Eierlikör
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Außerdem:

50 g Kokosraspel



etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Menge für eine Kugel jeweils mit einem Eisportionierer abstechen.
- Die Kugeln können auch in dekorativen Metallförmchen serviert werden. Dazu aus einer entsprechenden Folie Kreise (Ø 12 cm) ausschneiden und über ein Glas stülpen. Die Schneebälle darin servieren.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier und heißes Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und das Gebäck mit dem Backpapier erkalten lassen.

3. Das Backpapier vorsichtig abziehen, den Boden in eine große Rührschüssel zerbröseln.

4. Füllung: Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Ananas in kleine Stückchen schneiden und mit dem Eierlikör zu den Biskuitbröseln geben. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und mit der Bröselmasse gut verrühren. Jeweils gut 1 Esslöffel der Masse zu einer Kugel formen und in den Kokosraspeln wälzen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 10 g, Kh: 23 g, kJ: 832, kcal: 198

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.