



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 22. Dezember



Weiter geht es mit der Ortsbäuerin Andrea Strixner aus Schönesberg – sie stellt ihre Schneeballen vor

Zutaten

6 Eier getrennt
6 EL heißes Wasser
300 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g Mehl
100 Stärkemehl
2 gestrichene TL Backpulver

Zubereitung

Das Eigelb mit dem heißen Wasser verrühren. Den Zucker langsam dazu geben und die Mischung schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbmasse geben und mit dem Vanillezucker verrühren. Anschließend das Mehl, Stärkemehl und das Backpulver unterheben. Bei 170°C (Ober-/Unterhitze) 20 bis 25 Minuten backen.

Den Biskuit auskühlen lassen, dann in eine große Schüssel zerbröseln. 3 Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen. 1 Dose Ananas in kleine Stücke schneiden und gut abtropfen lassen. Die Sahne, Ananas und die Biskuitbrösel mischen, zu Knödeln formen und in Kokosraspeln wenden.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Andrea Strixner