**Schneebällchen (ca. 25 Stück)**

**Biskuit:**

7 Eier / Schnee
1 Prise Salz
1 Vanillezucker
200 g Zucker
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver

**Creme:**

250 g Magerquark
250 g Creme Fraiche
 oder Schmand
1/8 l Cointreau
 (oder Amaretto)
50 g Zucker, 1 Vanillezucker
2 Beutel Sahne und 2x Sahnesteif, schlagen und unterheben
Kokosflocken

**Zubereitung:**

Biskuitteig: Eiweiß zu Schnee schlagen. Zucker dazu, dann die Eigelb. Zum Schluss Mehl und Backpulver dazu und unterziehen. Auf einem Blech bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.

Den gebackenen Teig fein zerbröseln und mit der Creme verrühren. Aus der Teig-Creme-Masse kleine Kugeln formen und in den Kokosflocken wenden. Die Kugeln in Papierförmchen setzen.