

# Backen mit Klausi

## Vanille-Kokos-Mandelbälle

Zutaten: (Für ca. 15-18 Stück)

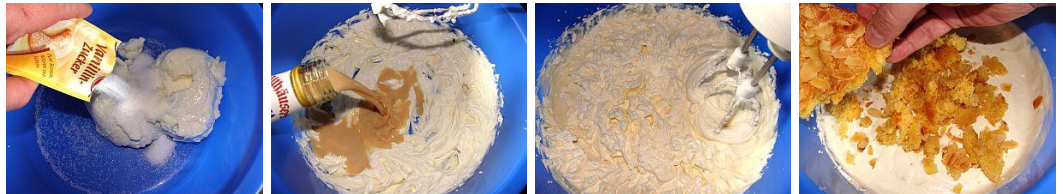
- 4 Eier, 3 P. Vanillezucker, 230 g Zucker, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillepudding, 1 Msp. Bourbon-Vanille, 60 g Mandelblättchen
- 250 g Sahne-Quark, 50 g Schmand, 80 ml Vanillelikör, 200 ml Sahne,
- 1 Pck. Sahnesteif, 100-150 g Kokosraspel

### Zubereitung:

1. Eier schaumig rühren, dabei 185 g Zucker u. 1 Vanillezucker einrieseln lassen u. 5 Min. rühren. Bourbon-Vanille unterrühren. Puddingpulver, Mehl u. Backpulver gut vermischen, über die Eier sieben u. mit einem Schneebesen unterheben. Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel bestreute Springform (Ø26cm) geben, mit Mandelblättchen u. 15 g Zucker bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 175°C Umluft ca. 30 Min. backen, herausnehmen u. auskühlen lassen.



2. Quark, Schmand mit restl. Vanillezucker u. Zucker in einer Schüssel glatt rühren, dabei den Likör langsam zugeben. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen u. unter die Vanille-Quarkcreme ziehen. Biskuit in kleine Stücke rupfen u. unter die Quarkcreme mischen.



3. Mit feuchten Händen aus der Masse gleichmäßige Bälle formen u. in Kokosraspeln rollen. In Muffin-Förmchen setzen u. kühl stellen.



Tipps des Chaoten: Das ist eine teuflische Verführung...

