

Rafaelokugeln

Zutaten:

Teig

- 6 Eier
- 6 Eßl. kaltes Wasser
- 1 Prise Salz 200 g Zucker
- 1 Pack. Vanillinzucker
- 240 g Mehl
- 1 Pack. Backpulver

Quarkmasse

- 500 g Rama Cremefine zum Schlagen (oder Sahne)
- 200 g Schmand
- 2 Pack. Sahnesteif
- Zucker nach Geschmack
- 200 g Kokosraspel

Zubereitung:

Das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel mit 6 Eßl. kaltem Wasser und einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend den Zucker dazugeben und noch ca. 2 Minuten weiter rühren. Eigelb nach und nach unter die Masse geben und weiter rühren. Zum Schluss das mit Backpulver vermengte Mehl mit einem Teigschaber locker unter die Eischneemasse heben. Die Teigmasse anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes, rechteckiges Blech verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 - 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Quark, Schmand und Zucker verrühren. Die steif geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben. Den gebackenen Biskuitteig in einer großen Schüssel zerbröseln. Anschließend die Quarkmasse mit dem Biskuitteig vermengen. Danach werden Kugeln geformt und in den Kokosraspeln gewälzt. Zum Schluss setzt man die fertige Raffaello-Kugel in eine Muffin-Manschette und stellt sie kühl.

