

Mandelküchlein



SARAH WIENER
STIFTUNG

ZUTATEN | CA. 50 STÜCK

- 125 g Zartbitterschokolade
- 3 Eiweiße
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g gehackte Mandeln



Allergene: ggf. Milch/Laktose (Zartbitterschokolade), Schalenfrucht (Mandeln), Ei

ZUBEREITUNG

- 1** Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 2** Die Schokolade mit der Reibe raspeln oder mit einem Messer zerkleinern.
- 3** Eiweiß mit dem Handrührgerät zu einem steifen Eischnee schlagen. Der Eischnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.
- 4** Esslöffelweise den Zucker und Vanillezucker vorsichtig mit dem Handrührgerät unter den Eischnee schlagen.
- 5** Zerkleinerte Schokolade und gehackte Mandeln mit einem Kochlöffel unterheben.
- 6** Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen setzen. Etwa 25 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

TIPP

Für mehr Crunch kann eine halbe Walnuss von oben in den Kekse gesteckt werden. Die Hälfte des Kekses kann auch in geschmolzene weiße Schokolade, Milch- oder Bitterschokolade getunkt werden.

