

Mandelküchlein



SARAH WIENER
STIFTUNG

ZUTATEN | CA. 50 STÜCK

- 125 g Zartbitterschokolade
- 3 Eiweiß
- 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.

