Weihnachtsbacken Rezepte

Schokoküsse mit Mandeln

Anzahl: 40 Stück
Gattung: Backen, Dezember, Weihnachten

---

125 g	Mandelstifte	125 g		Bitterschokolade
2	Eiweiß	3	Essl.	Espressopulver
150 g	Zucker			

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 goldbraun rösten.

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker langsam einriegeln lassen. Dabei ständig weiter schlagen, bis die Masse matt glänzt und weiche Spitzen bildet.

Schokolade im Universalzerkleinerer hacken und mit den Mandeln mischen.

Eischnee in der Schüssel über ein warmes Wasserbad setzen und auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse zäh und ganz matt ist. Schüssel herausnehmen, Mandelmischung und Espresso unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Schaltung:
150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u.150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 18 Minuten
Ergibt ca. 40 Stück