Rezept

Knusperwölkchen

Ein Rezept von Knusperwölkchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 g** gehackte Mandeln
- **125 g** Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- **2 Msp.** Lebkuchengewürz
- **300 g** Zucker
- **4** Eiweiß (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln mit 50 g Zucker unter Rühren in einer Pfanne goldbraun rösten, dann in einer Schüssel in ca. 45 Min. abkühlen lassen. Inzwischen die Schokolade reiben und kühl stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen.

3. Die abgekühlten Mandeln mit Schokolade und Lebkuchengewürz mischen. Die Mischung vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Im Backofen (Mitte) 10-12 Min. backen, dabei darauf achten, dass die Plätzchen weiß bleiben. Die Knusperwölkchen herausnehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.