Rezept

Schokoladen-Igel

Ein Rezept von Schokoladen-Igel, am 29.04.2024

Zutaten

2	Eiweiße
150 g	Zucker
	1/4 TL gemahlener Kardamom
1 EL	Kakao
60 g	Mandelstifte
100 g	weiße Kuvertüre
	Backpapier fürs Blech
1 Prise	Salz
250 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Speisestärke
1 EL	Aprikosenkonfitüre
100 g	Zartbitterkuvertüre
2 TL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 34 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Zucker, Mandeln, Kardamom, Speisestärke und Kakao mischen. Mit dem Eischnee und der Aprikosenkonfitüre zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig walnussgrosse Kugeln formen, aufs Blech legen und etwas flach drücken. Die Mandelstifte wie Igelstacheln in die Kugeln stecken. Im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) ca. 15 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3. Für die Verzierung beide Kuvertüren jeweils grob hacken. Getrennt mit je 1 TL Öl im Wasserbad schmelzen lassen. Die Hälfte der Igel mit Zartbitterkuvertüre, die andere Hälfte mit weißer Kuvertüre überziehen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.