

Rezept

# Glutenfreie Wespennester

Ein Rezept von Glutenfreie Wespennester, am 07.06.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Mandelblättchen	<b>200 g</b> Zucker
<b>4</b> Eiweiße	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 EL</b> abgeriebene Orangenschale	<b>150 g</b> Schokoladenraspel
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ERGIBT CA. 100 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

## Zubereitung

1. Die Backbleche mit Backpapier belegen. In einer beschichteten Pfanne die Mandeln mit 100 g Zucker und 2 EL Wasser bei niedriger Temperatur unter Rühren leicht anrösten. Abkühlen lassen.

---

2. Die Eiweiße steif schlagen, 100 g Zucker, Salz und Orangenschale unterrühren. Die Schokoladenraspel und die erkaltete Mandelmasse unterziehen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Bleche setzen. Etwa 1 Std. trocknen lassen.

---

3. Den Backofen vorheizen. Die Wespennester bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.