

## Rezept

# Mandelbusserl mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Mandelbusserl mit weißer Schokolade, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> weiße Kuvertüre	<b>140 g</b> gemahlene geschälte Mandeln
<b>20 g</b> Mehl	<b>20 g</b> Kokosraspel
<b>1 TL</b> Vanillezucker	Salz
<b>4</b> Eiweiß	<b>120 g</b> Zucker
<b>100 g</b> getrocknete Cranberrys (ca. 50 Stück)	<b>50 g</b> Mandelstifte

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier oder Silikonbackmatte auslegen. Die weiße Kuvertüre fein reiben und mit Mandeln, Mehl, Kokosraspeln, Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen.
2. Die Eiweiße mit dem Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts halbsteif schlagen. Dann die Mandelmischung mit einem Teigschaber unterheben.
3. Die Busserlmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (12 mm Ø) füllen und nebeneinander etwa teelöffelgroße Häufchen auf die Bleche spritzen (alternativ mit zwei Teelöffeln arbeiten). Dabei zwischen den einzelnen Häufchen etwas Abstand lassen. Je 1 Cranberry und einige Mandelstifte oben auf die Busserl setzen. Die Busserl im Ofen 10-12 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier oder der Silikonbackmatte vom Blech ziehen und abkühlen lassen.