Rezept

Schnelle Schaumküsse

Ein Rezept von Schnelle Schaumküsse, am 07.06.2025

Zutaten

3 Scheiben	süßes Knäckebrot (z.B. Filinchen)
2	frische Eiweiß
120 g	Zucker
250 g	Zartbitter-Kuvertüre

Außerdem:

Kreisausstecher (ca. 8 cm Ø)

Spritzbeutel und Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Anbeißen: 6 Schaumküsse | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 14 g F, 5 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Aus den Knäckebroten 6 Kreise ausstechen und auf ein Backpapier legen.

2. 100 g Zucker und 30 ml kaltes Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und unter Rühren ca. 3 Min. köcheln lassen.

3. Dann die Eiweiße mit dem übrigen Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes steif schlagen. Den heißen Zuckersirup aus dem Topf in einem dünnen Strahl langsam dazugießen und dabei den Eischnee ca. 5 Min. auf hoher Stufe weiterschlagen, bis die Masse sehr fest ist. In der Zwischenzeit die Zartbitter-Kuvertüre in der Mikrowelle, im Wasserbad oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen.

4. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Knäckebrote spritzen. Die Kuvertüre mit einem Löffel darübergießen. Die kleinen Schaumküsse auf einen Teller im Tiefkühlfach ca. 15 Min. kalt stellen.