

Rezept

Überraschungs-Iglus

Ein Rezept von Überraschungs-Iglus, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------|---|
| 1 Eiweiß | Salz |
| 30 g Zucker | 75 g gemahlene Haselnüsse |
| 15 Oblaten (5 cm Ø) | 15 Karamell-Nougat-Pralinen (z. B. Toffifee) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° vorheizen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Die gemahlene Nüsse vorsichtig unter den Eischnee ziehen.

2. Die Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Auf jede Oblate 1 Praline mit der geraden Seite nach unten setzen. Über jede Praline 1 gehäuften TL Baisermasse geben, sodass sie vollständig umhüllt ist. Im Ofen (Mitte, Umluft 120°) ca. 25 Min. backen. Den Ofen ausschalten, die Überraschungs-Iglus bei leicht geöffneter Backofentür weitere 30 Min. trocknen lassen.