

Rezept

Wespennester mit karamellisierten Mandeln

Ein Rezept von Wespennester mit karamellisierten Mandeln, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 200 g Mandelstifte | 150 g Puderzucker |
| 100 g Zartbitterschokolade | 2 Eiweiß (M) |
| 1 Prise Salz | 1/2 TL ½ TL Zimtpulver |
| 2 Prisen gemahlenes Kardamom | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Mandelstifte in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Mit 3 EL Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Auf einem großen Stück Backpapier gleichmäßig verteilen und auskühlen lassen.
2. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein reiben. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach übrigen Puderzucker, Zimtpulver und Kardamom dazugeben und alles zu einem dickschaumigen Baiser aufschlagen. Die Mandeln und die Schokolade mit dem Teigspatel rasch und gleichmäßig unterheben.
3. Mithilfe von zwei Teelöffeln nach und nach etwas Baiser-Mandel-Masse abnehmen und in kleinen Häufchen mit etwas Abstand aufs Blech setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.