

Rezept

Wespenstiche

Ein Rezept von Wespenstiche, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	100 g gehackte Mandeln
100 g Mandelstifte	3 Eiweiße
1 Prise Salz	200 g feiner Zucker
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben und kühl stellen. Gehackte Mandeln und Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Eiweiße, Salz und Zucker im Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die gerösteten Mandeln und die Schokolade locker unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen aufs Blech setzen. Im Ofen bei 140° (Mitte, Umluft 120°) ca. 25 Min. backen. Den Ofen ausschalten und die Plätzchen bei leicht geöffneter Backofentür noch 1 Std. trocknen lassen.