

Rezept

# Wespenstiche

Ein Rezept von Wespenstiche, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>100 g</b> gehackte Mandeln
<b>100 g</b> Mandelstifte	<b>3</b> Eiweiße
<b>1 Prise</b> Salz	<b>200 g</b> 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.