

# Schokoladenschaumchen

Zutaten für: 40 Stueck

1		Eiweiss (M)
200	Gramm	Puderzucker (I)
1	Schuss	Zitronensaft n. Belieben
50	Gramm	Puderzucker (II)
30	Gramm	Kakao - nicht zu dunkel!
		Puderzucker z. Ausrollen

## Anleitung:

Eiweiss steif schlagen. Gesiebten Puderzucker (I) und nach Belieben Zitronensaft zugeben und zusammen 2-3 Minuten mit dem elektrischen Ruehrgeraet weiterquirlen. Dann Puderzucker (II) mit dem Kakao daruebersieben und kurz unterschlagen. Den festen Teig auf Puderzucker duenn ausrollen und ganz beliebige kleine Formen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbacken. Backzeit: 10-15 Minuten bei 150°C.

Anmerkung: Anfangs erscheint es schwierig, aus so einem Teig Formen auszusteichen. Tauchen sie die Formen immer wieder in Puderzucker ein. Falls der Teig zu weich ist, lassen sich auch leicht mit dem Spritzbeutel Tupfen, Streifen oder Kreise formen.

## Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann