

## Kokosschäumchen

## 2 Eiweiß

Für 40 Stück

### Zutaten:

80 g Kokosraspel  
2 Eiweiß (70 g)  
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor  
1 TL Zitronensaft  
70 g Schneekoppe Fruchtzucker  
50 g geschälte, gemahlene Mandeln

Zubereitungszeit 55 Minuten

Trockenzeit über Nacht

### Zubereitung:

1. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Eiweiß mit Meersalz und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Fruchtzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee ganz dick ist und glänzt.
3. Kokosraspeln und Mandeln mit einem Teigschaber locker unter den Eischnee heben.
4. Mit einem Teelöffel etwa 40 kleine Häufchen von der Baisermasse abnehmen und auf das Backblech setzen. Die Schäumchen über Nacht trocknen lassen.
5. Am nächsten Tag den Backofen auf 150 °C (Umluft 125 °, Gas Stufe 1-2) vorheizen. Im Backofen etwa 30 Minuten trocknen lassen.

Pro Stück

96/23 kJ/kcal

1 g Eiweiß

1 g Fett

2 g Kohlenhydrate

0 g Ballaststoffe

0,5 BE

Wenn Sie Backpapier Für die Bleche oder Backformen verwenden, ersparen Sie sich das Einfetten, denn Backpapier ist beschichtet