

Walnuss Schokoladen Busserl 1 Eiweiß

Für 25 Stück

Walnuss-Baiser:

25 g Schneekoppe Zartbitter-Schokolade
100 g Walnuskerne
2 TL Kakao
1 Eiweiß
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
50 g Schneekoppe Fruchtzucker
70 g Schneekoppe Nuss-Nougat-Creme zum Füllen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Zubereitung:

1. Schokolade zerbröckeln und zusammen mit Walnusskernen im Blitzhacker fein mahlen. Kakao untermischen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 °C (Umluft 125 °C, Gas Stufe 1-2) vorheizen.
3. Eiweiß mit Meersalz mit den Quirlen des Handrührers halb steif schlagen. Fruchtzucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee in etwa 5 Minuten sehr steif schlagen. Die Walnuss-Schokoladen-Mischung mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 50 kleine Tupfen auf das Backblech spritzen. Im Backofen etwa 30 Minuten backen.
- 5 Die Busserl ganz auskühlen lassen, dann jeweils zwei Stück mit je 1/2 Teelöffel Nuss-Nougat-Creme bestreichen und zusammensetzen.

Pro Stück

175/42 kJ/kcal

1 g Eiweiß

2 g Fett

5 g Kohlenhydrate

0 g Ballaststoffe

0,5 BE

Tipp:

Die Busserl fühlen sich beim Herausnehmen noch etwas weich an, werden jedoch beim Abkühlen fester. Im Laufe der Zeit werden sie wieder etwas weich, daher lieber nur eine kleine Menge herstellen!