

Müsli-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

2		Teebeutel Kräutertee
200	Gramm	Ungesüßte Nuss-Müsli
50	Gramm	Rosinen
1		Eiweiß
80	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Kuvertüre (dunkel)
50	Gramm	Pistazienkerne (gehackt, grün)

Anleitung:

1. Schritt 150 ml Wasser aufkochen, die Teebeutel zugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel herausnehmen und den heißen Tee mit dem Müsli und den Rosinen vermengen.
2. Schritt Eiweiß und Puderzucker glatt rühren und mit der Tee-Müsli-Mischung gut verrühren. Talergröße Müsliportionen auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Gas: 3-4, Umluft 200 Grad) ca. 8 Minuten knusprig backen, dann erkalten lassen.
3. Schritt Die Kuvertüre fein hacken und in einer Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser schmelzen. Die Cookies zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit Pistazienkernen bestreuen und 2 Stunden an einem kühlen Ort trocknen lassen.