

Plätzchen Wespennester

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 35 Portionen

150	Gramm	Mandelstifte
150	Gramm	Zucker
75	Gramm	Zartbitterschokolade
3		Eiklar
1	Prise	Salz
1/2		Bio-Orange (Abrieb) 1 Msp. Zimtpulver

Anleitung:

Über diese Wespennester in deiner Umgebung freust du dich garantiert: Die luftig-leichten Plätzchen bestehen aus Eiweiß, Mandeln und Zartbitterschokolade! Nom, nom, nom!

1. Schritt Die Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Fett leicht rösten, mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen. Anschließend grob hacken. Die Schokolade fein raspeln.
2. Schritt Das Eiklar mit dem Salz steif schlagen und den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse anfängt zu glänzen und Spitzen zieht. Den Orangenabrieb mit der Schokolade, Zimt und Mandeln unterziehen. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 1 Stunde antrocknen lassen.
3. Schritt Den Backofen auf 160°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Das Backblech in den Ofen schieben und die Wespennester ca. 20 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.