

Schokoladen-Baiser-Cookies

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade
100	Gramm	Mandeln (gehackt)
4		Eiweiß (Größe M)
1	Prise	Salz
250	Gramm	Zucker (fein)
3	Essl.	Kakaopulver

Anleitung:

1. Schritt Schokolade sehr fein hacken. Mandeln in der Küchenmaschine noch etwas feiner hacken. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen, bis ein fester, glänzender Eischnee entsteht. Kakaopulver sieben. Mit Schokolade und Mandeln unter die Baiser-Masse heben.

2. Schritt Backofen auf 140 Grad (keine Umluft!) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Baiser-Masse mithilfe von 2 angefeuchteten Esslöffeln (oder für kleinere Cookies mit Teelöffeln) mit Abstand von ca. 5 cm auf das Backpapier setzen. Cookies im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und mitsamt Backpapier auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wer sichergehen möchte, dass die Cookies nicht am Backpapier festkleben, setzt die Masse auf Oblaten. Möglichst große Exemplare verwenden und nicht zu viel von der Baiser-Masse auf diese setzen, da der Teig während des Backens ziemlich stark verläuft.