

Zimt - Schoko - Busserl

Kategorien: Plätzchen, Baiser

Zutaten für: 40 Stück

2		Eiweiße (Eier: Größe M)
1	Prise	Salz
150	Gramm	Zucker
1-2	Prisen	Gem. Zimt
1-2	gestr. TL	Speisestärke
100	Gramm	Schokoraspel (halbbitter; Fertigprodukt)
150	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre

Anleitung:

1. Elektr.-Ofen auf 175 Grad vrheizen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Zimt und Stärke darüber stuben, mit einem Teigschaber vrsichtig unterheben. Schokoraspel ebenfalls vrsichtig unterziehen.

2. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Masse entweder mit zwei Teelöffeln abstechen und als Häufchen aufs Blech setzen der in einen Spritzbeutel mit größer Lchtlle fllen und aufs Blech spritzen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Ich würde auf ein warmes/heißes Blech die Häufchen setzen und bei höchstens 150°C nach 10 Min auf 120°C runterschalten 30- 45 Min. backen und die Plätzchen im Backöfen kalt werden lassen. Smit sind sie auch im innerren gebacken/drücken.

Den Bckfen während des Backens einen Spalt geöffnet lassen, (einen Esslöffel der ähnliches dazwischen machen) damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

3. Die Kuvertüre grb hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre in Zickzack-Linien über die Busserln ziehen der die Plätzchen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, abtrpfen und trcknen lassen

3-4 Wchen haltbar

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten