

Kokos - Katzen - Zungen

Zutaten für: 40 Stück

80	Gramm	Kokosflocken
3		Eiweiss (KI. M)
		Salz
1	Teel.	Zitronensaft
120	Gramm	Feinster Zucker
250	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre

Anleitung:

1. Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, dann abkühlen lassen.

2. Eiweiss in einer Küchenmaschine mit den Schneebesen steif schlagen. 1 Prise Salz und Zitronensaft dazugeben. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und 7-8 Minuten auf mittlerer Stufe weiterschlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert).

3. 60 g Kokosflocken zügig unter den Eischnee heben und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 9 füllen. Aus dem Eischnee auf zwei Backblechen 6 cm lange Katzenszungen spritzen. Die Bleche auf der 1. und der 3. Einschubleiste von unten in den Backofen schieben und zunächst 45 Minuten bei 120 Grad backen. Dann die Temperatur auf 70 Grad reduzieren und die Katzenszungen weitere 3 Stunden eher trocknen als backen. Dabei die Backofentür mehrmals vorsichtig öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Dann vollständig abkühlen lassen.

4. Kuvertüre grob hacken und im heissen Wasserbad schmelzen bzw. temperieren. Die Plätzchen jeweils mit den beiden Enden in die Kuvertüre tauchen, am Gefässrand abstreifen und auf Gittern antrocknen lassen. Kurz bevor die Kuvertüre fest wird, die Enden mit den restlichen Kokosflocken bestreuen. Kuvertüre an einem kühlen, trockenen Ort ganz fest werden lassen.

Die Katzenszungen halten sich zwischen Lagen von Backpapier in Keksdosen kühl und trocken aufbewahrt mindestens 1 Woche.

Zubereitungszeit 1 Stunde (plus Trocken- und Kühlzeiten)

Pro Stück 1 g E, 2g F, 7g KH = 50 kcal (212 kJ)

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann