

Schokoladen - Schäumchen

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Stück

1		Eiweiß (M)
200	Gramm	Puderzucker (I)
1	Schuss	Zitronensaft n. Belieben
50	Gramm	Puderzucker (II)
30	Gramm	Kakao - nicht zu dunkel!
		Puderzucker z. Ausrollen

Anleitung:

Eiweiß steif schlagen. Gesiebten Puderzucker (I) und nach Belieben Zitronensaft zugeben und zusammen 2-3 Minuten mit dem elektrischen Rührgerät weiterquirlen. Dann Puderzucker (II) mit dem Kakao darübersieben und kurz unterschlagen. Den festen Teig auf Puderzucker dünn ausrollen und ganz beliebige kleine Formen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbacken. Backzeit: 10-15 Minuten bei 150°C.

Anmerkung: Anfangs erscheint es schwierig, aus so einem Teig Formen auszusteichen. Tauchen sie die Formen immer wieder in Puderzucker ein. Falls der Teig zu weich ist, lassen sich auch leicht mit dem Spritzbeutel Tupfen, Streifen oder Kreise formen.