



Schokoküsse mit bunter Deko



Zutaten

Menge

3	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Puderzucker
15	Honig-Waffeln
300 g	Zartbitterkuvertüre
20 g	Kokosfett

Tipp

Wenn du Lust hast, kannst du die Schokoküsse noch mit bunten Zuckerperlen, Kokosraspeln oder Fondant hübsch dekorieren.

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1282 kJ, 306 kcal, 48,4 g Kohlenhydrate, 4,7 g Eiweiß, 9,8 g Fett, 47,5 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Sind Schokoküsse für dich auch eine schöne Kindheitserinnerung? Wir haben diese Erinnerung einmal aufgefrischt und die fluffige Süßigkeit einfach einmal selbstgemacht. Herausgekommen sind wirklich leckere Schokoküsse, die dem Original in Nichts nachstehen.

Step 1:

Zuerst trennst du die Eier und gibst das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz und dem Puderzucker in eine Schüssel.

Step 2:

Eine Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen und die Eiweißmasse mit dem elektrischen Rührgerät auf höchster Stufe 10 Minuten lang aufschlagen bis eine dicke und cremige Masse entstanden ist. Die Masse lässt du kurz ein bisschen abkühlen und füllst sie dann in einen großen Spritzbeutel mit runder Tülle.

Step 3:

Aus den Honig-Waffeln stichst du Kreise mit ca. fünf Zentimetern Durchmesser als Böden für die Schokoküsse aus.

Step 4:

Nun kannst du die Eiweißmasse in kleinen Türmchen auf die Waffelböden spritzen. Die fertigen Türmchen zum Abkühlen für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Step 5:

In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und zusammen mit dem Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend herunter nehmen und kurz abkühlen lassen, bis sie nicht mehr so heiß, aber noch flüssig ist.

Step 6:

Nun die flüssige Schokolade über die Eiweißmasse gießen und bis zum Servieren erneut kalt stellen.