



Wespennester

Portionen

2 Blech

Wartezeiten

1 Stunde Trockenzeit im Ofen

Zutaten

- 100g Zartbitterschokolade
- 100g Mandeln (gestiftet)
- 100g Mandeln (gehackt)
- 200g Zucker (fein)
- 75g Datteln
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Mandeln im Backofen unterm Grill leicht anrösten
2. Backofen dann auf 120°C vorheizen
3. Datteln mittelfein hacken
4. Die Schokolade fein reiben und kühlstellen
5. Eiweiß, Zucker und Salz im Wasserbad schaumig schlagen
6. Mandeln und Schokolade locker unterheben
7. In 2-Teelöffel großen Haufen auf's Backblech setzen
8. Etwa 25 Minuten backen
9. Dann den Ofen ausschalten, die Tür aufklemmen und etwa 1 Stunde trocknen lassen

Quellen

- Küchen Götter

