

Wespennester



- 3 Eiweiß -> steif schlagen
- 250 g Zucker -> langsam einrieseln lassen
Nicht zu lange schlagen!
(Spitzen müssen hochstehen)
- 250 g Mandelstifte¹
- 2 EL Schokoladenpulver (alternativ Kakao)
- kurz unterheben,
mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit
Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Heißluft 100° - 90 Minuten trocknen

¹ Tipp: Die Mandelstifte am Vortag bei 160° im Backofen ca. 20 Minuten rösten!