

Osterwölkli

Ergibt ca. 25 Stück



REZEPT

2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
60g Zucker
70g Rahmtäfelı Fleur de Sel,
grob gehackt
30g Rahmtäfelı Fleur de Sel,
fein gehackt
20g dunkle Schokolade
(z.B. Lächerli Huus Grand Cru
Madagaskar), grob gerieben
1/2 Beutel dunkle Kuchenglasur,
geschmolzen

ZUBEREITUNG

- 1 Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker nach und nach begeben, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist.
- 2 Rahmtäfelı mit der Schokolade sorgfältig unter den Eischnee mischen. Mit 2 Teelöffeln Häufchen (ca. 2 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
- 3 Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.
- 4 Herausnehmen, Osterwölkli mit der Kuchenglasur verzieren, sofort mit den gehackten Rahmtäfelı bestreuen. Osterwölkli trocknen lassen.