

Haselnuss-Schoko-Küsse



Zutaten

240 g Haselnüsse

80 g Zucker

3 Eiweiß

150 g Kuvertüre

Zubereitung

Backofen auf 150°C Heißluft vorheizen.

Backblech nass machen und mit Backpapier belegen.

Haselnüsse 10 Sek / Stufe 6 mahlen und umfüllen. Mixtopf gründlich spülen. (Fettfrei)

Zucker in eine Schüssel einwiegen, beiseite stellen Rühraufsatz einsetzen.

Eiweiß 3 Min / Stufe 3,5 steif schlagen, nach 2 Minuten den Zucker einrieseln lassen.

Gemahlene Haselnüsse auf beide Seiten des Schmetterlings verteilen und 4-5 Sek / Stufe 3 unterheben.

Mit zwei Kaffelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen.

Je zwei Bleche bei 150°C Heißluft ca 15 - 20 Minuten backen, abkühlen lassen.

Mixtopf gründlich spülen und trocknen.

Kuvertüre in Stücken 6 Sek / Stufe 8 auf das laufende Messer fallen lassen, mit dem Spatel nach unten schieben und 4 Min / 50°C / Stufe 2 schmelzen lassen.

In Tasse umfüllen und Kekse zur Hälfte eintauchen, auf Kuchengitter trocknen lassen