

Schoko-Mandel-Meringues

etwa 60 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Backblech:

Meringuemasse:

3 Stk. Eiweiss

250 g Puderzucker , gesiebt

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

120 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

250 g Mandeln geschält, gehackt

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Meringuemasse:

Für die Meringuemasse das Eiweiss mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu schnittfestem Schnee schlagen. Puderzucker und Vanillin-Zucker nach und nach hineinstreuen und kurz darunter schlagen. Schokospäne mit Mandeln mischen und vorsichtig unter die Meringuemasse heben (nicht rühren!).

Mit 2 Mokkalöffeln die Masse in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen.



Dr. Oetker AG/SA

Die Schoko-Mandel-Meringues in der Ofenmitte ca. 12 Minuten backen und anschliessend mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen. Erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In einer gut schliessenden Dose aufbewahren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53