

Schokolade-Knusperini

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Gebäck

Schokolade

Österreich.

Kalt

- 3 Eiklar
- 140 g Staubzucker
- 140 g Haselnüsse, geriebene + 120
- g ganze
- 120 g Schokolade, geriebene

Eiklar zu steifem Schnee schlagen, zuerst den Staubzucker, dann die geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade unterrühren. Aus der Masse kleine Kugeln formen, auf leichtbebutterttes Blech legen, mit ganzen Nüssen, ein wenig in die Kugeln gedrückt, belegen. Bei mittlerer Hitze backen, bis sich die Oberfläche fest anfühlt.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.549