

Schokoschäumchen

Zutaten (ca. 40 Stück)

4 Eiweiße
180g Puderzucker
75g Mehl
1 Prise Salz
½ TL Zimt
100g Zartbitterkuvertüre



- 1) Die 4 Eiweiße in eine Rührschüssel geben und steif schlagen. Kurz bevor der Eischnee steif ist, den Puderzucker einrieseln lassen und unterrühren.
- 2) Mehl, Salz und Zimt vermischen und unter den Eischnee heben. Kuvertüre schmelzen und kurz abkühlen lassen. Dann unter die Eischneemasse heben.
- 3) Mit einem Esslöffel Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- 4) Backt die Schokoschäumchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 20 Minuten lang.