

FOODKITCHEN

ESPRESSO-KÜSSCHEN MIT KARDAMOM

RZFK_001412

ZUTATEN

für ca. 40 Stück:

2 Eiweiße (M)
Salz
70 g Zucker
50 g Puderzucker
2 TL Instant-Espressopulver
1 EL Backkakao
¼ TL gemahlener Kardamom
Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Die Eiweiße und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterrühren, bis das Eiweiß „schnittfest“ ist.

2 Den Backofen auf 80°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Puderzucker mit dem Kakaopulver, dem Instant-Espressopulver und dem Kardamom mischen und auf den Eischnee sieben. Vorsichtig mit dem Teigspatel oder Kochlöffel unterrühren.

3 Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (mit möglichst vielen Zacken) füllen und kleine Tupfen auf das Backblech spritzen. Die Espresso-Küsschen im Ofen auf der mittleren Schiene 1 ½ – 2 Std. im Ofen trocknen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit einem Hauch Kakaopulver bestäuben.

Zubereitung: 40 Min.

Backen: 2 Std.

Pro Stück ca.: 14 kcal, 0,2 g E, 0 g F, 3 g KH