

---

# Baiser Mandelwölkchen mit Schokostücken

von Elena´s Allerlei



© Bild & Rezeptidee von Elena´s Allerlei - Fudii.online

**Vorbereitung:** 15 Min. | **Koch-/Backzeit:** 10 Min. | **Gesamt:** 25 Min.

## Zutaten:

3 Eiweiß  
250 g Zucker  
200 g Mandelstifte  
2 Pkg. Vanillezucker  
100 g Zartbitterschokolade  
1 Prise(n) Salz

## Zubereitung:

Für die **Mandelwölkchen** das Eiweiß in einer Küchenmaschine zu Eischnee aufschlagen. Dabei währenddessen den Zucker portionsweise einrieseln lassen.

Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken.

Die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mit Hilfe eines Löffels jeweils immer eine Portion vom Teig nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit etwas Abstand verteilen.

**Baiser-Mandelkekse** im vorgeheizten Backrohr für etwa 10 - 12 Minuten backen. Dabei immer wieder Sichtkontakt halten. Fertig :)