

Schoko-Vanille-Wolken

ca. 60 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Eiklarmasse:

3 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
50 g gesiebter Staubzucker
10 g Speisestärke
100 g gehackte Mandeln
75 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen (1 Pkg.)

Zum Verzieren:

50 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

1 Eiklarmasse:

Eiklar aufschlagen, Zucker und Vanille Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Staubzucker mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. Mandeln und Schokotröpfchen unterheben. Von der Masse mit Hilfe von 2 Kaffeelöffeln walnussgroße Portionen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 130 °C

Heißluft 110 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Zum Verzieren:

Die Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen und auf die Wolken spritzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Von den Schoko-Vanille-Wolken erst einen Tag nach dem Backen naschen, da sie noch nachtrocknen und so ihre Festigkeit erhalten.
- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.