

Schokoküsschen

33 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



1 Schaum-Masse:

Zucker mit Wasser verrühren und zum Kochen bringen. Wenn der Zucker zu kochen anfängt, Eiklar mit Zucker aufschlagen. Den Zucker ca. 2 1/2 Min. zu sirupartiger Konsistenz kochen. Den gekochten Zucker vom Herd nehmen und auf kleiner Stufe und mit kleinem Strahl in das geschlagene Eiklar einlaufen lassen. Auf kleiner Stufe ca. 2 Min. weiterrühren, bis die Schaum-Masse lauwarm ist. Die Orangenschalen kurz unterrühren.

2 Die Schaummasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen und die Waffelbecher bis zur Hälfte füllen.

3 Frucht-Einlage:

Die Früchte in die Schaummasse drücken und mit Schaum-Masse auffüllen. Die gefüllten Waffelbecher ca. 10 Min. rasten lassen.

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

33 Waffelbecher

Schaum-Masse:

220 g Zucker
5 EL Wasser
3 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Frucht-Einlage:

11 Stk. kleine Erdbeeren
11 Bananenscheiben
Himbeeren

Zum Tunken:

120 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack
120 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack
120 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streudekor Super Hero
Dr. Oetker Streudekor Super Girl
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

④ Zum Tunken & Bestreuen:

Je 11 Becher in weiße Glasur tunken und vor dem Erstarren der Glasur mit Streudekor bestreuen. Die übrigen Becher in Kakao- oder Vollmilch-Glasur tunken und vor dem Erstarren mit Streudekor bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Unter Zuckerspinnen versteht man Zucker kochen. Beim Rezept Schokoküsschen bis 119 Grad kochen. Man kann die Temperatur mit einem Thermometer oder einer Schleife aus Blumendraht überprüfen. Die Drahtschleife in die Zuckerlösung tauchen und wie bei Seifenblasen durchgeblasen. Sind die Blasen zusammenhängend, hat die Zuckerlösung die erforderliche Temperatur erreicht.