

# Wespennester

etwa 40 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



## Windmasse

1 EL Zucker  
200 g Mandelstifte  
1 EL Wasser  
4 Eiklar (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Zimt  
200 g Zucker  
100 g geriebene Kochschokolade

## 1 Windmasse

Für die Masse den Zucker unter Rühren hellbraun schmelzen und vom Herd nehmen. Die Mandelstifte dazugeben, verrühren und das Wasser untermischen. Das Ganze auf ein leicht befeitetes Backblech geben und erkalten lassen. Mit den Händen leicht zerreiben.

- 2 Eiklar mit Vanillin-Zucker und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Mandelkrokant mit der Schokolade rasch einrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit einem Löffel kleine Häufchen setzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Nach dem Backen das Rohr einen größeren Spalt öffnen und die Wespennester ca. 3 Std. trocknen lassen.