

# Wespennester

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### 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 unterrühren. Das Ganze auf ein leicht befettetes 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: ca. 15 Minuten**

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