



Schokoladen-Engel

ERGIBT CA. 30 STÜCK

100 g dunkle Schokolade, 72 % Kakao

2 Eiweiss

200 g Zucker

270 g gemahlene Haselnüsse

½ TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

1 Beutel dunkle Kuchenglasur

Goldstaub nach Belieben

1. Die Schokolade fein hacken. Eiweiss und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Haselnüsse, Back- und Kakaopulver mischen und zur Eiweiss-Zucker-Masse geben. Alles zu einem festen, leicht klebrigen Teig kneten. Gehackte Schokolade hineinkneten.

2. Teig zwischen Backpapier 5 mm dick auswallen. Mit Engel-Ausstecher von ca. 7 cm Ø Guetsli ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 2 Stunden trocknen lassen. Backofen auf 220 °C vorheizen. Guetsli in der Ofenmitte 4-6 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Für die Glasur Beutel mit Kuchen-glasur ca. 8 Minuten in leicht kochen-des Wasser stellen, durchkneten. Guetsli mit Glasur in einer Richtung bestreichen, sodass eine leichte Rillen-struktur entsteht. Glasur trocknen lassen. Nach Belieben Goldstaub mit einem trockenen Backpinsel auftragen.

ZUBEREITUNG ca. 45 Minuten

+ ca. 2 Stunden trocknen lassen

+ 4-6 Minuten backen

+ auskühlen lassen

Pro Stück ca. 2 g Eiweiss, 7 g Fett,

9 g Kohlenhydrate, 450 kJ/100 kcal