

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Mokoküsse

Mokoküsse

Zutaten:

2 Eiweiß
130 Gramm Zucker
125 Gramm Mandelstifte
125 Gramm dunkle Schokoladenraspel
1 Teelöffel Espresso- oder Kaffeepulver (Instant)

Zubereitung:

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, auskühlen lassen. Dann mit Raspelschokolade und Espressopulver vermischen.

Eiweiß sehr steif schlagen, dabei zuletzt den Zucker einrieseln lassen. Das Mandel-Schokolade-Espressogemisch unterheben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und bei 130 bis 140 Grad (Heißluft) rund 20 bis 25 Minuten ganz hell backen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/mokkakuesse>