



## Wespennester

(für mehrere Personen)

### Zutaten

- 200 g Mandelstifte
- 4 Stück Eiweiß
- 120 g Zucker
- 1 EL Bourbon Vanillemark
- 80 g Zartbitterschokolade
- 1 Prise Zimtpulver
- Oblaten



(Bildquelle: [daskochrezept.de](http://daskochrezept.de))

### Zubereitung

1. Als erstes die Mandelstifte in einer Pfanne unter ständigem Rühren rösten und sofort zum Abkühlen auf Backpapier schütten. Danach leicht zwischen den Fingern reiben, damit sie wieder auseinanderfallen. Schokolade fein raspeln.
2. Eiweiß zu sehr steifem Schnee aufschlagen, dann langsam Zucker und Vanillemark einrieseln lassen. Die geriebene Schokolade mit Zimt mischen, kurz unter die Eiweißmasse rühren. Die Mandelstifte unter die Eiweißmasse heben. Nicht rühren oder schlagen.

3. Den Backofen auf 160° Heißluft vorheizen. Mit einem Teelöffel die Masse auf Oblaten setzen und auf ein Blech, mit Backpapier ausgelegt, geben. Menge: 1 1/2 Teelöffel pro Oblate. Im Backofen mittlere Schiene 25-30 Min. mehr Trocknen als Backen.
4. Nach Beendigung des Backvorganges das Blech aus dem Ofen nehmen, das Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und die Wespennester darauf völlig auskühlen lassen. (Sind warm sehr zerbrechlich) Erst nach dem völligen Erkalten vorsichtig in Keksdosen füllen

