

*Süße Happen, die beinahe
auf der Zunge zergehen*

Schokoladenschäumchen

Pro Stück ca. 25 Kalorien

Zutaten für ca. 80 Stücke:

4 Eiweiß, 200 g Puderzucker, 75 g Mehl, 125 g
geriebene Schokolade, 2 Päckchen

Vanillinzucker, je $\frac{1}{2}$ Teel. Kardamom und Zimt.

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Zucker und Mehl daraufsieben, Schokolade, Vanillinzucker und Gewürze zufügen und alles locker vermischen. Auf mit Back- oder Pergamentpapier belegtes Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen. Im auf 160 Grad (Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen.