

Süßes selbst gemacht

Es ist schon kurz vor Weihnachten, und du möchtest schnell noch etwas Süßes zaubern? Hier sind zwei Rezepte für die spontane Kreativ-Aktion, vegetarisch und glutenfrei. Probierst Du beide, kannst Du die Eier komplett verwenden.

Schokotrüffel

Das brauchst Du:

- 3 Eigelb, die Eier müssen frisch sein
- 180 g Puderzucker
- 100 g Butter, Margarine oder Kokosfett
- 100 g Zartbitterschokolade
- Schoko-, bunte Streusel, gehackte Nüsse, Haselnusskrokant o. ä. zum Verziern



So wird's gemacht:

Die Schokolade in einer Edelstahlschüssel im Wasserbad schmelzen. Das Fett mit dem Zucker und den drei Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen.

Die Schokolade, leicht abgekühlt, dazu geben, damit das Eigelb nicht gerinnt. Alles gut verrühren. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist und sich zu etwa walnussgroßen Kugeln rollen lässt. Diese in Streusel oder Nüssen wälzen.

Die Schokotrüffel sind, gekühlt in Gläsern aufbewahrt, etwa eine Woche haltbar.

Mandel-Schnee-Berge



Das brauchst Du:

- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- Verschiedene ganze Nüsse wie Mandeln, Walnüsse, Macadamia (je nach Geschmack) zum Verziern

So wird's gemacht:

Die Eiweiße zu einer festen Masse schlagen.

Den Zucker dazu geben und vorsichtig verrühren.

Mit den gemahlenden Mandeln weiter vermischen bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat.

Die Teigmasse in walnussgroßen Portionen auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen. Auf jedes Teighäufchen eine Mandel oder Nuss legen.

Den Backofen auf 130° C (Umluft) bis 150° C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

Die Backzeit beträgt etwa 25 Minuten.

Abkühlen lassen und genießen, guten Appetit