Wespennester

Zutaten:
150 g gehackte Mandeln
2 Eiweiß
100 g Zucker
1 Teelöffel Vanillinzucker
1 Prise Zimt
50 g Zartbitterschokolade
Oblaten (50 mm Durchmesser)

Außerdem:
abgezogene Mandeln
Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung:
Die Mandeln in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Eiweiß mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und dem Zimt steif schlagen.
Die Schokolade fein reiben und mit den Mandeln unter die Eiweißmasse heben.
Die Masse auf die Oblaten streichen und je mit einer ganzen Mandel belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Kuvertüre schmelzen und dünne Linien auf die Mandel (Wespe) zeichnen.

© lecker-backen.de