

Schoggifrätzli

100 g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen.

100 g Zucker mit **200 g gemahlene Mandeln** vermischen und die Schokolade dazugeben. $\frac{1}{2}$ TL lösliches Kaffeepulver in **2 TL heißem Wasser** auflösen und dazugeben.

2 Eiweiß mit der Gabel leicht anschlagen und untermischen.

Mit bemehlten Händen etwa kirschgroße Kugeln formen und mit **geschälten geviertelten Mandeln** verzieren.

10 – 12 Minuten bei 150 °C auf mittlerer Schiene backen und anschließend auskühlen lassen.

Tipp: Am besten gleich das doppelte Rezept machen. Dann genügen 3 Eiweiß.