

Wespennester

ZUTATEN

- 200 g Mandelstifte
- 1 EL Zucker
- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g bittere Schokolade, gerieben
- 1 Prise Zimt
- Oblaten, 5 cm

ZUBEREITUNG

1. Die Mandelstifte mit 1 EL Zucker rösten und abkühlen lassen.
2. Eiweiß mit 200 g Zucker und 1 EL Vanillezucker sehr steif schlagen.
3. Die bittere Schokolade, Zimt und gerösteten Mandelstifte dazugeben.
4. Die cremige Masse in kleinen Häufchen auf die Oblaten setzen.
5. Nun ab in den Ofen für 10–15 Min. bei 160°C.



MARIA MÄHGER

Technische Redakteurin

„Keine Angst: Man wird nicht gestochen!“

Die Wespennester haben bei uns noch keine sehr lange Tradition, aber dennoch sind sie in unserer Familie seit dem ersten Blech sehr begehrt.

Meine Mutti fand das Rezept vor ein paar Jahren und darf nun regelmäßig in der Vorweihnachtszeit mehrere Ladungen Wespennester für mich und meine Geschwister backen. Leider sind sie immer so schnell weg, dass ich nun meinen eigenen Vorrat anlegen muss.“

