



Witwenkuss

Geschichte	Martina hat diese leckere Rezept aus Bremen mitgebracht
Zutaten	2 Eiweiss 150 g Zucker 125 g Mandelstifte 125 g Bitterschokolade
Zubereitung	1) Eiweiss schlagen 2) Zucker bis auf 1 TL dazurieseln 3) Madelstifte & Restzucker bei 250 Grad goldbraun rösten 4) Schokolade raspeln 5) mit heißen Mandelstiften zusammenrühren 6) sodann in Eiweißmasse herunterheben 7) bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze) 12 – 15 Minuten backen 8) Der Kern sollte lecker weich sein
Foto	