

REZEPTIDEE

Cereola-Keks-Geister



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten für 30 Stück:

- 2 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Backpulver
- 1 Packung DeBeukelaer Cereola Milkschokolade
- 200 g Kuvertüre nach Wahl

Zubereitung:

Das Eiweiß mit dem Zucker in einer Schüssel über einem Wasserbad verrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Danach eine Prise Backpulver hinzugeben und die Masse so lange auf höchster Stufe mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät und Schneebesen schlagen bis steife Spitzen entstehen.

Den Eischnee auf die Kekse spritzen und nach Lust und Laune dekorieren: Zum Beispiel mit geschmolzener Schokolade Gesichter formen oder die Geister vollständig mit Kuvertüre überziehen.