

Einfaches Rezept für selbstgemachte Schokoküsse

Portionen: 12 Stück Vorbereitungszeit: 20 Minuten + Kühlzeit Back-und Kochzeit: 10 Minuten

Zutaten



[Save](#)

Für die Schaummasse:

- 125 g Zucker
- 2 Eiweiß
- Salz
- 1 Msp. gemahlene Gelatine
- 12 runde Kekse (z.B. Kägi Toggenburger)

Für den Überzug:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 100g weiße Kuvertüre
- Etwas Kokosfett (z.B. Palmin)

Zubereitung

1. Den Zucker mit 50 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen
2. Die Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen
3. Den leicht abgekühlten Zuckersirup in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zum Eischnee geben und unter schlagen
4. Die Masse solange weiterschlagen, bis der Eischnee spürbar fester ist und nicht mehr in sich zusammenfällt
5. Eine große Messerspitze gemahlene Gelatine einrühren und etwa 1 Minute weiterschlagen

6. Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kreisförmig auf die Kekse spritzen

7. Die Schaumküsse für ca. 30 Minuten kalt stellen

8. Für den Überzug die weiße – und die Zartbitterkuvertüre separat von einander über dem Wasserbad schmelzen

Tipp: Die Schokolade bitte unbedingt temperieren, damit sich später kein Grauschleier bildet. Dazu erst 2/3 der gehackten Schokolade schmelzen und danach nochmal 1/3 dazugeben. Eine genaue Anleitung mit Temperatur Angabe findet ihr [hier](#).

9. Die Kuvertüre leicht abkühlen lassen, sonst schmilzt der Schaumkuss einfach davon

10. Die Schaumküsse auf ein Abtropfgitter stellen und am besten Backpapier darunter legen

11. Flüssige Kuvertüre über die Schaumküsse geben und darauf achten, dass unten alle Seiten mit Kuvertüre bedeckt sind

12. Die Schaumküsse nach Wunsch mit Zuckerperlen dekorieren und kalt stellen

Fertig! ♥