

MOKKA-MÄUSE

Rezept von Burgunde Uhlig

WERKZEUGE

Schneebeesen, Spritzbeutel, Backblech, Backpapier, Kuchengitter

ZUTATEN

2 Eiweiss
100 g Zucker
1 El Kakaopulver
1 El Instant-Espressopulver
75 g Kuvertüre, dunkel

ZUBEREITUNG

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 140 °C, Umluft 120 °C vorheizen. Eiweiss steif schlagen und den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Kakao und Espressopulver zum

Schluss unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle oder in einen Gefrierbeutel (dann eine Ecke abschneiden) füllen. Aus der Baisermasse 25 kleine «Mäuse» spritzen.

Das Blech in den Backofen schieben und für mindestens eine Stunde eher trocknen als backen. Die Mäuse sollen sich problemlos vom Papier lösen lassen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Mäuse mit kleinen Schokoschlieren verzieren.

Für 25 Stück

Mein Tipp

Die Mokka-Mäuse werden aus einer Baisermasse gebacken und schmecken nicht nur im Advent. Häufig, wenn ich Eiweiss übrig habe, mache ich daraus kleine Baiser. Entweder, wie hier, mit Kaffee aromatisiert oder einfach nur mit Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale oder etwas Kakaopulver.

Sie halten sich richtig lange in einer *gut schliessenden Blechdose*. Feuchtigkeit mögen sie nicht, dann werden sie weich und zäh.

