

Kürbiskern-Schaumgebäck



Foto: Norbert Tutschek

Zubereitung:

Das Backrohr auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Eiklar mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen und unter die Eischneemasse rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Danach die gehackten Kürbiskerne unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die Oblaten auslegen und auf die Oblaten jeweils eine kleine Menge Eischnee-Kürbiskern-Mischung setzen.

Ca. 20 Minuten backen lassen.

Tipp:

Nach Wunsch können Sie das Gebäck noch mit Schokolade und Kürbiskernen verzieren.

Kochdauer: 15 bis 30 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Kekse & Konfekt

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Stk. Eiklar
- 300 g Kürbiskernen (gehackt)
- 1 Prise Salz
- Oblaten