

Kaffee-Küsschen für Kaffeeliebhaber

Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)
100 g Puderzucker
etwa 2 EL Instant-Kaffeepulver
1 Pck. [Dr. Oetker Vanillin-Zucker](#)

Außerdem:

100 g Zartbitterschokolade
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zubereitung

Vorbereiten

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 130 °C

Heißluft etwa 110 °C

Eiweißmasse

Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Kaffeepulver und Vanillin-Zucker mischen und nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Dann in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und kleine Häufchen spritzen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Unterseite des Gebäcks in die Schokolade tauchen, mit übriger Schokolade das Gebäck besprenkeln.