

Kaffeebusserl

Das Rezept für die Kaffeebusserl eignet sich perfekt, um überzählige Eiweiße aus der Weihnachtsbäckerei zu verwerten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

| | |
|-----------|--------------------------------|
| 4 Stk. | Eiklar |
| 1 Packung | Oblaten |
| 6 EL | Kaffee (Mokka) |
| 200 g | Staubzucker |

Zubereitung

1. Zum Kaffee oder Tee am Nachmittag sind die **Kaffeebusserl** einfach perfekt und schnell zubereitet. Herd auf 150° vorheizen. Eier trennen. Mokka Kaffee, Zucker und Eiweiß mischen, dann über dem Wasserbad steif schlagen.
2. Vom Herd wegnehmen und so lange schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Backpapier auf ein Blech auflegen.
3. Oblaten platzieren. Den erkalteten Eischnee mit einer Garnierspritze portionsweise auf die Oblaten geben. Wichtig: einen kleinen Rand freilassen, das Gebäck geht im Ofen noch auf. Rund 30 Minuten lang backen.

Tipp

Die Kaffeebusserl sind zwar ein klassisches Weihnachtsgebäck, schmecken aber auch außerhalb der Saison hervorragend.