Kleine Berlinerschnitten

Die kleinen Berlinerschnitten sind im Nu zubereitet und sind ein köstliches Mitbringsel für das nächsten Kaffeekränzchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 23 min



Zutaten

2 Stk.	Eiweiß
185 g	Zucker
50 ml	Wasser
200 g	Kochschokolade
15 Stk.	Eiswaffeln
	Kokosette (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die kleinen **Berlinerschnitten** das Eiweiß sehr steif schlagen 35 Gramm Zucker zum Eischnee geben und weiter schlagen.

2. Das Wasser aufkochen und den restlichen Zucker hinzugeben, 3 Minuten kochen lassen. Noch heiß langsam zum steifen Eischnee geben und weiter rühren bis sich die Masse etwas abgekühlt und die gewünschte Festigkeit hat.

3. In einen Spritzsack füllen, die Eiswaffeln halbieren und mithilfe einer Sterntülle auf die

Waffeln spritzen.

4. Die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen. Die Schnitten zügig in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Ein wenig antrocknen lassen und mit Kokosette bestreuen.

5. Die Berlinerschnitten in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Tipp

Anstelle von Kokosette kann man die köstlichen Schnitten auch mit bunte Streusel dekorieren.