Liebesknochen

Die Liebesknochen sind eine sehr süße Versuchung. Ein Rezept, das stark an Rummel und Jahrmarkt erinnert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Waffelblatt
2 Stk.	Eiweiß
140 g	Staubzucker
0.5 TL	Backpulver
250 g	Vollmilchkuvertüre
Nach Belieben	Zuckerperlen (bunte)

Zubereitung

1. Für die Liebesknochen aus einem Waffelblatt 4 Böden schneiden, mit den Maßen von ca. 4x15cm.

2. Nun in eine mittlere Metallschüssel die Eiweiße, den gesiebten Staubzucker und das Backpulver geben. Dann etwas Wasser in einen Topf geben, die Metallschüssel drauf stellen und das Wasser zum Köcheln bringen. Die Masse dabei mit einem Mixer ca. 5-10 Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (Vorsicht, die Metallschüssel wird sehr heiß).

3. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und etwas wellenförmig auf die 4 Waffelböden spritzen. Die Masse danach ein paar Minuten antrocknen lassen.

4. Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, die Schaumwaffeln auf ein Rost setzen und ein Backpapier unterlegen. Dann die Waffeln mit der Schokolade überziehen, bis sie ringsherum abgedeckt sind. Die Schokolade die heruntertropft kann wieder verwendet werden.

5. So lange die Schokolade feucht ist, die Liebesknochen mit den bunten Zuckerperlen verzieren und trocknen lassen.

Tipp

Die Liebesknochen kann man auch mit anderen Schokoladensorten überziehen und z.B. mit Kokosflocken, oder gehackten Nüssen dekorieren.