

Erdbeer-Hezen

Zutaten für ca. 30 kleine Herzen

2 Stück	Eiweiss	
Prise	Salz	steif schlagen
100 g	Erdbeer-Zucker	zwei Drittel davon unter stetem weiterschlagen in den Schnee rieseln lassen bis es eine schaumige und steife Masse ist
1 Essl.	Maisstärke	mit dem restlichen Zucker mischen und unter den Schnee rühren, auf Backpapier kleine Herzen dressieren, im Ofen bei 80° ca. 2 Stunden trocknen lassen, dabei die Türe einen Spalt offenhalten, herausnehmen und abkühlen lassen
100 g	Schokoladenglasur	wie üblich wärmen, die Böden der Herzen darin tunken
100 g	Haselnüsse gerieben	die Schokoladenseite in die Nüsse tunken, auf Backpapier absetzen und fest werden lassen



Die verwendeten Gewürze:

Erdbeer-Zucker

Feiner Erdbeergeschmack für Desserts, Quark- und Joghurtzubereitungen, in Gebäck und Tee