



Vanillegeister

Schaurig lecker!

Zubereitung

1. NATURATA Schokolade in einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Anschließend, mit Hilfe einer Gabel oder eines Löffels, die Schokolade auf ein Backpapier abtropfen lassen und über Nacht abkühlen lassen.
2. Tipp: Es eignet sich auch sehr gut Schokolade, die bei der Kuchenglasur abgetropft ist.
3. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Beim steif schlagen nach den NATURATA Puderzucker und den NATURATA Vanillezucker hinzugeben. NATURATA Vanilleschote halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und der Eiweißmasse hinzugeben.
4. Backpapier auf einem Backblech auslegen und mit Hilfe eines Spritzbeutels (gerade Tülle, ca. 5 mm) ca. 5 cm große Häufchen formen. Mit den Schokoladentröpfchen Mund und Augen einsetzen. Anschließend in den bei 110°C Umluft vorgeheizten Backofen für ca. 90 Minuten trocknen lassen.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 200 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 Stück Bourbon Vanilleschote
- 75 g Peru Edelbitter 75%

Weitere Zutaten

- 4 Stück Eier