Zimt Baiser

Zutaten
(ca. 40 Stück)

2	Eiweiß
100g	Zucker
1 TL	Zimt
100g	Zartbitterschokolade
100g	gehckte Mandeln

Zubereitung:

Eiweiß cremig aufschlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und ca. 6 - 8 Minuten steif schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Zimtpulver vorsichtig unterheben. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Tupfenspritzen. Im Backofen bei 100 ° C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten trocknen. Die Schokolade mit der Impfmethode schmelzen (2/3 über Wasserbad schmelzen und anschließend 1/3 einrühren). Die fertigen Baiser-Teilchen in die Schokolade tauchen und anschließend in die gehackten Mandeln, auf einem Backpapier fest werden lassen.

Nährwertangaben pro 1 Stück:

Kalium:	23,5 mg = 1,2 %
Phosphat:	11,7 mg = 1 %
Eiweiß:	8 g
KH:	3,5 g

Guten Appetit Quelle: Dialyseschmaus