

## Baerentatzen aus Eischnee

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Puderzucker
6		Eiweiss
180	Gramm	Schokolade; gerieben
10	Gramm	Zimt
1		Zitrone

### Anleitung:

Eiweiss zu Eischnee schlagen, mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Geriebene Schokolade, Zimt und geriebene Mandeln dazugeben. Kugeln formen, in die mit Zucker bestreute Form druecken, auf das Blech legen, bei ca. 160 Grad 5 bis 10 Minuten backen (genaue Zeit ausprobieren).

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann