

## Zutaten

Ergibt: 35 Stück, je Ø 4 cm

120g Eiweiss  
130g Zucker  
150g Vermicelles (Maronen-Püree)  
1.5g Weinstein-Backpulver  
2.7g Gelatine  
35 Stk. Butterkeks-Bödeli (Ø 4 cm)  
Couverture

### TIPPS

Die Vermicelles-Schokoküsse schmecken sowohl mit dunkler Couverture als auch mit Milchcouverture.

Anstelle von Couverture kann auch Kuchenglasur verwendet werden, dann die Schokoküsse aber zweimal darin tunken.

Wichtig: Das Eiweiss für die Füllung sollte frisch sein (ca. 8-10 Tage) sein.

Das Rezept erfordert – vor allem was das Dressieren der Masse auf die Bödeli anbelangt – Geschick und Erfahrung.

Haltbarkeit: 1-2 Tage (im Kühlschrank gut verschlossen)

# Vermicelles-Schokoküsse

## Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Eiweiss und Zucker über dem warmen Wasserbad rühren, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Mischung ca. 50 °C erreicht hat.
3. Gelatineblätter ausdrücken und zur Eiweiss-Zucker-Mischung geben.
4. Mischung über dem warmen Wasserbad weiterrühren, bis sich die Gelatine verflüssigt hat.
5. Mischung vom Wasserbad nehmen und ca. 5-8 Minuten steif schlagen.
6. Ca. 1/4 des Eischnees nach und nach unter die Vermicelles mischen. Anschliessend die Vermicelles zusammen mit dem Weinstein-Backpulver zum restlichen Eischnee geben und vorsichtig unterheben. Je stärker und länger die Masse bearbeitet wird, desto weicher wird sie und desto schwieriger wird die Weiterverarbeitung.
7. Masse in einen Spritzbeutel (Lochtülle Ø 15 mm) füllen, auf die Butterkeks-Bödeli dressieren (ca. 7 g Masse pro Stück) und ca. 30 Minuten kühl stellen.
8. Schokoküsse kopfüber in temperierte Couverture tunken und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Anschliessend kühl lagern.

