

## Genießen

**Björn Deinert**

**Donnerstag, den 16.02.2023**

**Närrische Schaumküsse**

**Für 14 Stück**

### Zutaten:

#### Für die Schaumküsse:

350 g Waffelblätter, neutral  
200 g Puderzucker  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
¼ Teelöffel Weinstein-Backpulver  
20 g Zartbitterkuvertüre am Stück

#### Für den Überzug:

200 g Vollmilchkuvertüre  
(oder Zartbitterkuvertüre)  
Etwas Kokosfett

#### Für die und Dekoration:

14 bunte, närrische Hütchen  
für Kleingebäck  
Essbare Zuckeraugen  
Fruchtgummi-Schnüre

#### Außerdem:

runder Ausstecher (ø 4 cm)  
Schlagkessel mit Standring  
Küchenreibe  
Spritzbeutel mit runder Tülle  
(digitales) Küchenthermometer  
Gitter  
Backpapier



### Zubereitung

1. Für die Schaumküsse aus den Waffelblättern mit Hilfe des runden Ausstechers 14 Waffeltaler ausstechen.

**Tipp:** Die Waffeltaler können in flüssige Kuvertüre getaucht werden, dann weichen sie mit der Zeit nicht durch.

2. Puderzucker in eine Schüssel sieben. Eiweiß und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel mit Standring geben und mit den Quirlen des Handrührers über einem heißen Wasserbad steif schlagen. Dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. So lange über dem Wasserbad rühren, bis sich die Zuckerkristalle vollständig aufgelöst haben.

**Tipp:** Das dauert ungefähr 8 Minuten. Das Eiweiß wird hierdurch heiß und haltbar gemacht.

3. Sobald der Eischnee glatt und steif ist, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Anschließend das Backpulver einrühren und weitere 3 Minuten steif schlagen.

**Tipp:** Dadurch wird die Masse fest, kalt und dressierfähig.

4. Die Zartbitterkuvertüre direkt in den Eischnee reiben und mit den Quirlen des Handrührers langsam unterheben. Die Masse anschließend sofort in einen Spritzbeutel mit runder Tülle

füllen und auf die Waffeltaler spritzen. Schaumküsse ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Inzwischen für den Überzug die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. Etwa zwei Drittel der Kuvertüre in einem Schlagkessel oder einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen, dabei sollte die Konfitüre nicht heißer als 40 Grad werden. Das sollte mit einem Küchenthermometer kontrolliert werden.

**Tipp:** Um die Kuvertüre flüssiger zu machen, etwas Kokosfett zugeben.

**Tipp:** Zum Schmelzen der Kuvertüre in einem Topf Wasser aufkochen und so viel kaltes Wasser zugeben, bis das Wasser etwa 55 Grad hat. Dann den Schlagkessel mit der Schokolade so auf den Topf setzen, dass der Boden des Kessels keinen direkten Kontakt zum Wasser hat.

6. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen, restliche Kuvertüre zugeben und unter Rühren schmelzen. Dabei kühlt die Kuvertüre ab.

**Tipp:** Ist die gesamte Kuvertüre geschmolzen und sind 31 Grad erreicht, kann die Kuvertüre verarbeitet werden.

7. Die Schaumküsse in der Kuvertüre abtauchen oder damit übergießen und auf einem Gitter über Backpapier abtropfen und trocknen lassen.

8. Schaumküsse nach Belieben dekorieren und am besten frisch verzehren, innerhalb ca. 10 Tagen, sonst werden sie zäh.