



150 gr.	Zartbitterschokolade
100 gr.	Zitronat
150 gr.	gemahlene Haselnüsse
150 gr.	gemahlene Mandeln
250 gr.	Zucker
3	Eiweiß
ca. 50	Oblaten

Zartbitterschokolade und Zitronat im Häcksler häckseln. Mit dem Zucker, den gemahlenden Haselnüssen und Mandeln vermischen.

Dann die Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit dem Kochlöffel unter die Zutaten heben.

Die fertige Masse wird nun mit dem Esslöffel auf die Oblaten gegeben und für ca. 15 Minuten bei 150°C im Ofen gebacken.
