



MÜSLI-WEIHNACHTSKEKSE mit Marillen

ZUTATEN

- 200 g getrocknete Marillen
- 300 g Schokolade (Kakaoanteil 80% oder Kochschokolade)
- 250 g geriebene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 100 g Müsli-Mischung
- 8 Eiweiß
- Prise Salz
- 300 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- etwas Mehl

ZUBEREITUNG:

1. Die Marillen in kleine Stücke schneiden und die Schokolade mit dem Messer in kleine Stücke hacken. Eine kleine Menge Schokolade für die Dekoration der Kekse aufheben!
2. Das Eiweiß mit der Prise Salz mit der Küchenmaschine oder dem Schneebesen steif schlagen. Zucker, Vanillezucker sowie Haselnüsse, Müsli-Mischung sowie etwas Mehl in einer extra Schüssel vermischen.
3. Die Nussmischung vorsichtig unter den Eischnee heben. Die fertige Teigmischung mit zwei Löffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben („löffeln“) und im vorgeheizten Backofen bei Heißluft 180°C rund 20 Minuten goldbraun backen.
4. Die restliche Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und über die Kekse verteilen.

