

# Schoggischümlli



## Zutaten

2 Eiweiss mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen  
50 g Zucker begeben, darunterschlagen, bis die Masse glänzt

50 g Zucker mit dem Schokoladenpulver vermischen  
30 g Schokoladenpulver zur Masse geben und mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen

## Zubereitung

Ofen auf 70 Grad Heissluft vorheizen  
Ein grosses Backblech mit Backpapier auslegen  
Mit dem Spritzsack kleine Häufchen drauf spritzen  
2 Stunden trocknen lassen  
Ofentür öffnen und im Backofen abkühlen lassen

*Rezept aus «Guetzle mit Betty Bossi» (3. Auflage 1978)*

**Eine LowCarb-Variante mit Himbeergeschmack gibt es [hier](#)**