

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 03.07.2025

Sommerliche Schaumküsse mit Erdbeeren

Für 10 Stück

Zutaten:

Für die Schaumküsse:

10 Erdbeeren
20 g weiße Kuvertüre
1 Pck. Neutrale Waffelblätter (350 g)
200 g Puderzucker
2 frische Eiweiße (Größe M)
etwas Salz
0,25 TL Weinsteinbackpulver

Für den Überzug:

200 g weiße Kuvertüre
10 g Kokosfett

Für die Dekoration:

1 Bio-Zitrone
Kokosraspel

Außerdem:

runder Ausstecher (Ø 5 cm)
Schlagkessel mit Standring oder Edelstahlschüssel
Spritzbeutel mit Sterntülle
Küchenreibe
(digitales) Küchenthermometer
Gitter
Backpapier

Zubereitung:

1. **Für die Schaumküsse** die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und die Blättchen mit etwas Fruchtfleisch so abschneiden, dass die Erdbeeren auf der Schnittfläche stehen können.
2. Aus den Waffelblättern mit Hilfe des runden Ausstechers (Ø 5 cm) 10 Waffeltaler ausstechen.
3. Die 20 g weiße Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad kurz erwärmen.
4. Ausgestochene Waffeltaler mit Schokolade bestreichen, damit die Taler nicht aufweichen.
5. Jeweils 1 Erdbeere mit der Spitze nach oben daraufsetzen.
6. Puderzucker in eine Schüssel sieben.
7. Eiweiße und 1 Prise Salz in den sauberen Schlagkessel geben und mit den Quirlen des Handrührers über einem heißen Wasserbad steifschlagen. Dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. So lange über dem Wasserbad rühren, bis sich die Zuckerkrystalle vollständig aufgelöst haben.
- Lisas Tipp:** Das dauert ungefähr 8 Minuten. Das Eiweiß wird hierdurch erhitzt und haltbar gemacht.
8. Sobald der Eischnee glatt und steif ist, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Anschließend das Backpulver einrühren und weitere 3 Minuten steif schlagen.
- Lisas Tipp:** Hierdurch wird die Masse fest, kalt und dressierfähig.
9. Die Masse sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jeweils auf die ausgestochenen Waffeltaler um und auf die Erdbeeren spritzen. Taler 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
10. Inzwischen für den Überzug die weiße Kuvertüre mit einem großen Messer hacken.

11. Etwa zwei Drittel der Kuvertüre und das Kokosfett im sauberen Schlagkessel über einem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen, dabei sollte diese Mischung nicht heißer als 40 Grad werden (Küchenthermometer verwenden!).
12. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen, restliche Kuvertüre zugeben und unter Rühren schmelzen. Dabei kühlt die Kuvertüre ab.
Lisas Tipp: Ist die gesamte Kuvertüre geschmolzen und sind 31 Grad erreicht, kann die Kuvertüre verarbeitet werden.
13. Schaumküsse in der geschmolzene Kuvertüre abtauchen oder übergießen und auf einem Gitter über Backpapier abtropfen lassen.
14. Inzwischen für die Dekoration die Zitrone heiß abbrausen, trocknen und jeweils etwas Zitronenschale direkt auf die Schaumküsse reiben, mit Kokosraspel dekorieren und die Küsse etwa 20 Minuten trocknen lassen. Am besten frisch verzehren.