

## Schoggischümüli

4	Eiweiss	steifschlagen
100g	Zucker	
2 gestr. Esslöffel	Cacaopulver	über das Eiweiss
2 Esslöffel	Schokoladenpulver	sieben und vor-
1 Teelöffel	Vanillezucker	sichtig unterheben
100g	Puderzucker	

Mit 2 Esslöffeln Häufchen formen  
oder mit Spritzsack schöne Buchstaben zeichnen

Backen: 145°C Umluft oder 150°C Ober - Unterhitze  
20-25 min, je nach Grösse und erwünschter Festigkeit.

