



Crappa-Schümli

4 St Eiweiss
210 g Zucker
200 g Haselnüsse, gemahlen

Das Eiweiss steif schlagen, den Zucker begeben und kurz weiterschlagen. Dann die gemahlene Haselnüsse darunterziehen.

Die Masse in einen Dressiersack füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Bei 170°C ca. 12 – 15 Min. backen.

150 g Cremant-Schokolade
150 g Butter
4 EL Grappa (Varianten: Rum, Whisky etc.)

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die weiche Butter und den Grappa dazugeben und gut verrühren. Kalt stellen.

Die Schokoladenmasse kurz aufrühren, in einen Dressiersack füllen und die Makrönchen damit füllen.