

R e z e p t

# VEGANE SCHOKOLADENWIRBEL- MERINGUE- SANDWICHES MIT SCHOKO-HASELNUSS-FÜLLUNG



# VEGANE SCHOKOLADENWIRBEL- MERINGUE-SANDWICHES

mit Schoko-Haselnuss-Füllung

Kontributor: **HOLLY COWGILL**

## Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen
- 200 g Zucker
- Prise Salz
- 50 g dunkle Schokolade
- Tropfen Vanille Extrakt

## FÜR DIE HASELNUSS-MASSE

- 250 g geröstete Haselnüsse
- 50 g dunkle Schokolade
- 2 EL geschmolzenes Kokosöl
- 2 EL Ahornsirup
- Einige Tropfen Vanille-Extrakt



PORTIONEN

je nach Größe für  
6-10 Sandwiches



KATEGORIE

Nachtsch



AUSGABE

sisterMAG55

- SCHRITT 1** Ofen auf 110°C Umluft / 130°C vorheizen.
- SCHRITT 2** Für die Meringue die Kichererbsen über einer Schüssel abtropfen lassen – das Wasser aus der Dose ist hierbei die gewünschte Zutat, also nicht wegschütten! Die Kichererbsen für ein anderes Rezept beiseite stellen und das Wasser (Aquafaba) in eine saubere Schüssel geben.
- SCHRITT 3** Mit einem elektrischen Handrührgerät das Aquafaba mit einer Prise Salz für einige Minuten aufschlagen. Nach einigen Minuten langsam Zucker hinzu geben, dann weiterhin auf höchster Stufe rühren, bis sich steife Spitzen bilden und die Schüssel auf den Kopf gestellt werden kann, ohne dass etwas herausfällt. Das dauert ungefähr 15 Minuten.
- SCHRITT 4** Die Schokolade schmelzen und für ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Währenddessen die Aquafaba-Mischung löffelweise auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit dem Löffelrücken zu flacheren Kreisen verteilen.

- SCHRITT 5** Die Meringue-Kreise mit der abgekühlten Schokolade beträufeln.
- SCHRITT 6** Die Meringuen für 1 Stunde 45 Minuten backen, bis sie knusprig sind (sie sollen komplett durchgebacken sein) und dann im ausgeschalteten Ofen komplett abkühlen lassen.
- SCHRITT 7** Währenddessen die Schokoladenfüllung zubereiten. Die Haselnüsse in einen sehr starken Mixer geben und für ca. 10 Minuten mixen, bis sich eine Haselnuss-Butter bildet.
- SCHRITT 8** Die geschmolzene Schokolade, Kokosöl, Ahornsirup und Vanille zugeben und einige Minuten weiter mischen, bis alles verrührt ist.
- SCHRITT 9** Wenn die Meringuen komplett abgekühlt sind, kann man die Sandwiches zusammen setzen. Mit einem flachen Messer etwas Haselnuss-Mischung auf dem Boden verteilen und dann die zweite Hälfte obenauf drücken, sodass die Creme beide Hälften zusammenklebt (falls die Mischung zu flüssig ist, kann man sie für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben, damit alles besser klebt). Übrige Haselnuss-Creme hält sich bis zu 5 Tage im Kühlschrank und schmeckt toll auf Toast!