



MATTERHORN BISCUIT MIT BAISER CREME

Zubereitung: 10 Minuten

Zutaten

- 24 Kambly Matterhorn
- 1 Eiweiss
- 60 g Zucker
- nach Belieben: Kokosnuss, Rum oder Mandel Aroma

Zubereitung

1. Eiweiss und Zucker über einem Wasserbad mit einem Handrührgerät steif, aber noch cremig schlagen, dann ein paar Tropfen Kokosnuss Aroma dazu rühren.
2. Füllung in Spritzbeutel füllen. Die Hälfte der Matterhorn Biscuit mit der Füllung betupfen und die andere Hälfte draufsetzen.

Veronika Studer für
Kambly

