

Süße Träume.

Diese wunderbaren Kekse heißen „Süße-Träume-Plätzchen“. Das liegt daran, dass man sie über Nacht macht. Keine Angst, ihr könnt ruhig schlafen gehen. Die Plätzchen werden ganz von allein fertig. Fessie hat das Rezept für euch ausprobiert. Das Ergebnis: Hmmm, lecker!

Ihr braucht dazu nur drei Zutaten:



3 große Eier

175 g nicht zu feine Schokoladenraspel (dunkle Schokolade)



175 g Zucker

Zuerst müsst ihr das **Eiweiß** sorgfältig vom **Eigelb** trennen (Erwachsene wissen, wie man so was macht).

Danach schlagt ihr das Eiweiß mit dem **Handrührgerät**, bis es fast steif ist. Ihr fügt eine **kleine Prise Salz** hinzu. Nun muss der Zucker hinein – aber ganz langsam. Rührt so lange, bis die Masse **steif und glänzend ist**.



Die **Schokoladenraspel** hebt ihr dann vorsichtig unter die Masse. Nicht mehr rühren! Sonst geht die Luft wieder aus dem Eiweiß und die Plätzchen können nicht gelingen.



Den **Backofen** habt ihr zuvor auf **190 Grad** vorgeheizt. Außerdem habt ihr **zwei Backbleche** mit **Backpapier** ausgelegt.

Jetzt könnt ihr die Plätzchen formen: Setzt einfach mit Hilfe von **zwei Teelöffeln** **kleine Häufchen** auf die Bleche – so wie auf dem Foto. Die Menge ergibt etwa **30 Plätzchen**.

Und dann passiert das Wunder: Ihr schiebt die Bleche in die Mitte des Backofens – **und macht den Ofen ganz aus!**

Die Wärme im Ofen reicht aus, um die Plätzchen zu „backen“. Allerdings brauchen sie dafür die **ganze Nacht**. Und bitte habt Geduld und öffnet den Ofen nicht vorher. Nur dann werden sie wirklich gut.



Süße Träume sind garantiert!



Dieses und viele weitere leckere Kinderrezepte mit nur drei Zutaten findet ihr in dem Buch „Das 1-2-3 Kinderkochbuch“ von Rozanne Gold, erschienen bei Bloomsbury.

