

Schokocreme

- 3 Eiweiss
- 2 EL Honig (Akazienhonig oder anderer neutral schmeckender Honig)
- 1 TL Vanillepulver
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 gehäufter EL Kakao
- ¼ l Rahm

Eiweiss sehr steif schlagen und zum Schluss den Honig dazugeben.
Weiterschlagen bis der Honig im Eischnee gut verteilt ist.

Kakaopulver und Gewürze unter den Eischnee heben, anschliessend steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Dieses sehr leckere Rezept stammt aus dem Buch „Zucker,Zucker“ von
Dr. M. O. Bruker