



## Schokoüberraschung

### Zubereitung

Eier trennen Eiklar mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen Eidotter versprudeln, unter Schneemasse heben und das Mehl unterziehen.

Biskuit in Formen füllen und 10-12 Min bei 180° backen.

Ausgekühlte Krapferl durchschneiden. Die obere Hälfte außen mit heißer Marillenmarmelade dünn apricotieren und mit flüssiger Schokoglasur glasieren. Ev. mit bunten Streusel bestreuen. Schlagobers aufschlagen. Auf das untere Teil den geschlagenen Schlagobers dressieren, mit dem Unterteil zusammensetzen und in eine Papiermanschette geben.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Madlen Siegl.**

### Zutaten

Eier

Mehl

Marillenmarmelade

Glasur

Schlagobers