Baiser mit Fruchtgeschmack

Feingebäck im Backrohr.

Zutaten

Menge
Zutat
4
Eiklar (Eiweiß)
180 g
Kristallzucker
1 Pkg
Vanillezucker
2 EL
Fruchtgelee Blutorange

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Masse (10 Minuten)
☐
1.

4 4Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel mit dem Mixer zu einem Eischnee schlagen. Gegen Ende des Schlagens nach und nach
80 g 80Kristallzucker zugeben.
100 g 100Kristallzucker und
1 Pkg 1Vanillezucker nun unterheben, so dass die Masse ihre luftige Konsistenz nicht verliert.
2 EL 2Fruchtgelee Blutorange erwärmen bis es flüssig ist und dann und dann ein wenig abkühlen lassen. Nun die Masse damit färben.

Backen (2 Stunden)
☐
2.

Die Baiser-Masse ist ein zarter Schaum. Damit Eiweiß-Bläschen nicht zusammenfallen muss dieser recht rasch ins Backrohr kommen. Die Masse daher auf einem Backblech mit Backpapier am besten mit einem Spritzsack zu kleinen Pyramiden aufspritzen. Nun bei maximal 100°C mehr trocknen anstatt backen. Dabei soll die Tür des Backrohrs einen Spalt offen bleiben, so dass die sich bildende Feuchtigkeit rascher verdampfen kann. Die Backzeit hängt von der Stärke des Gebäcks ab. Die Masse soll weiß gelblich aussehen und innen

völlig trocken sein.

Tipp

Die Baiser kann man auch vor dem Trocknen mit einer Mandel oder einer Hälfte davon garnieren.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  2 Stunden 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste