

Baiser

Zutaten:

- 2 Eiweiße
- 150 g Puderzucker (oder 100 g feinen Zucker)
- 1 Prise Salz
- ggf. etwas Zitronensaft

Anleitung:

1. Backofen bei 125 Grad vorheizen.
2. 2 Eier trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben.
3. 1 Prise Salz und ggf. etwas Zitronensaft hinzufügen.
4. Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen.
5. Nun den Zucker oder Puderzucker (dieser muss vorher gesiebt werden) nach und nach unter weiterem Rühren einrieseln lassen, bis eine feste, glänzende Creme entstanden ist. (Der Zucker muss sich gelöst haben.)
6. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und z.B. mit der Sternform kleine Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
7. Bei 125 Grad ca. 60 Minuten backen.
8. Die Hitze auf 100 Grad reduzieren und weitere 60 Minuten backen.
9. Danach den Baiser 1-1,5 Std. im Backofen auskühlen lassen. Fertig.