Baiser selber machen

15 Min		135 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 38 Stück

- 125 g Zucker (fein, kein Puderzucker)
- 2 Eiweiß (kalt, Gr. M.)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Schlage das Eiweiß und das Salz in einer sauberen, fettfreien Schüssel schaumig.
2. Lass nach und nach während des Weiterschlagens den Zucker einrieseln. Schlage den Eischnee so lange, bis er glänzt, der Zucker sich aufgelöst hat und er schön fest ist. Du merkst, dass die Masse ausreichend fest ist, wenn sich Spitzen ziehen lassen und diese stehen bleiben.
3. Belege ein Blech mit Backpapier. Heize den Ofen auf 90°C Umluft vor. Fülle die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Spritze mit etwas Abstand Rosetten auf das Blech.
4. Backe die Baiser, je nach Größe, für ca. 2 Stunden mit leicht geöffneter Ofentür. Stecke am besten einen Kochlöffel zwischen Herd und Ofentür. So kann die feuchte Luft entweichen und die Baiser werden schön knusprig.