Baiser selber machen

Zutaten für ca. 38 Stück (1 Blech):

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

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 120 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 135 Minuten

Zubereitung:

1. Belege ein Blech mit Backpapier. Heize den Ofen auf 90°C Umluft vor.
2. Schlage das Eiweiß und das Salz in einer sauberen, fettfreien Schüssel schaumig.
3. 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.
4. Fülle die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Spritze mit etwas Abstand Rosetten auf das Blech.
5. 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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.