

Osterbaiser

Zutaten für 15 kleine Baisernestchen:

- 6 Eier (das Eiweiß davon)
- 250 g Zucker
- Lebensmittelfarbe (grün, ich empfehle: [Wilton Lebensmittelfarben*](#))
- 160 g Zuckereier (1 Tüte)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 90 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 105 Minuten

So wird das Osterbaiser zubereitet

1. Schlage das Eiweiß mit etwas grüner Lebensmittelfarbe steif zu Eischnee und lass dann den Zucker einrieseln, bis er sich aufgelöst hat.
2. Jetzt belegst du zwei Bleche mit Backpapier oder Dauerbackfolie.
3. Nimm dir einen guten Spritzbeutel* und fülle die Baisermasse hinein.
4. Ganz nach Belieben spritzt du nun einfache Tupfen oder kleine süße Osternester auf das Backpapier.
5. Anschließend geht es für deine Oster-Baiser bei 60-80°C Ober- und Unterhitze für etwa 1,5 Stunden in den Backofen. Fertig sind deine Osterbaiser, wenn sie außen hart sind. Bei einer höheren Temperatur geht es zwar schneller, aber dann nehmen sie auch Farbe an und das ist nicht unbedingt gewollt.
6. Nach dem Backen lässt du die kleinen Baiser abkühlen, bevor du sie noch nach Belieben verzieren kannst. Ich habe einfach ein paar süße Zuckereier mit etwas Puderzucker-Zitronen-Guss befestigt.

Hinweis: Die fertige Baiser-Masse sollte zügig verarbeitet werden, da sie sonst nach wenigen Minuten wieder zu Eiklar zerfällt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

