

# Baiser – Eiweißspritzengebäck – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Hilde Früh

## 1. Rezept zur Verfügung gestellt von Hilde Früh

### **Zutaten:**

4 Eiweiß  
250 gr. Puderzucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 – 2 TL Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Die Eiweiße mit einer Prise Salz in eine fettfreie Schüssel geben. Ballonschneebeisen einsetzen. Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen, dann den Zitronensaft zufügen und auf höchster Stufe so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst und sich eine schnittfeste Masse gebildet hat Die Eiweißmasse sollte danach schön dick und standfest sein.

Ein großes Kuchenblech, oder die Fettpfanne aus dem Backofen, mit Backpapier auslegen.

Aus der Baisermasse entweder mit Hilfe eines Dressiersacks und großer Tülle schöne Muster, Nocken, oder kleine Berge

abstechen bzw. aufspritzen und nebeneinander auf das Backblech setzen.

Den Backofen auf 100 – 110 ° C vorheizen.

Das Backblech in die Mitte der Backröhre einschieben und die Schäumchen, je nach Dicke und Größe des Gebäcks, mit Ober/Unterhitze etwa 3 Std trocknen lassen. Dabei während der ganzen Trocknungszeit zwischen die Backofentüre einen Holzkochlöffel oder ein dreifach gefaltetes Küchentuch einklemmen, damit die Backofentüre einen Spalt weit geöffnet ist. Dies dient dem Zweck, damit die Feuchtigkeit während dem Trocknen der Baisers besser entweichen kann.

Anschließend ist es am Besten, wenn man die Baisers noch für ein paar Stunden oder über Nacht im Backofen auf dem Blech zum weiteren Trocknen liegen läßt.

Tipp:

Man kann auch einen Teil der Baisermasse weiß lassen und den Rest in Schüsseln verteilen und mit Lebensmittelfarbe rot, blau und grün färben.. Oder man teilt die Masse gibt unter eine Hälfte etwas Kakao und zieht dieses dann in Schlieren unter das Weiße.

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led



Foto Aldona Led

**Zutaten:**

je 1 Eiweiß

50 g Zucker

**Zubereitung:**

Mit Ballonschneebesen zum festen Schnee aufschlagen, Tupfer auf Blech spritzen.

Backen 90-110 grad Umluft um die 70-90 min