



041 – Baiser ganz leicht

1. Schüssel und Schneebesen mit Essig abreiben.

2. **5 Eier** (Größe L) trennen, die Eigelbe in den Kühlschrank zu anderer Verwendung, das Eiklar zimmerwarm werden lassen. Wenn du keine L-Eier hast, nimm etwas weniger Zucker.



3. Miss **300 g Zucker** ab.

4. Schlage das Eiweiß langsam auf, bis sich erster Schaum bildet.

5. Den Zucker löffelweise einrühren bis er nicht mehr fühlbar ist (je nach Gerät oder Muskelkraft ca 5 Minuten). Außerdem noch $\frac{1}{2}$ TL **Vanilleextrakt** (siehe Mariellche 001) und **eine Prise Salz** zufügen, bis das Gemisch glänzt und feste Spitzen sichtbar sind.

6. Einen **Spritzbeutel** mit dem Gemisch füllen und das **Backpapier** mit etwas Masse auf dem **Blech** anhaften.

(Variante, die übersprungen werden kann:

Auf ca 30 cm Frischhaltefolie mit einem Zahnstocher ein paar Tropfen **Gelfarbe** ausbreiten und das Gemisch darauf verteilen. Die Folie zu einer Wurst fest einrollen und beide Enden verzwirbeln. Ein Ende wieder aufschneiden und in den Spritzbeutel legen.)



7. Gleichgroße Gebilde spritzen. Den Ofen auf 150°C

Ober- und Unterhitze vorheizen. Wenn das gefüllte Blech in den Ofen geschoben wird, den Ofen auf 100°C herunterstellen.

8. Je nach Größe der gespritzten Formen dauert es etwa 30-40 Minuten, bis die Teile ohne Mühe vom Backpapier rutschen. Erst dann sind sie fertig. Blech herausnehmen und die Teile zum Auskühlen vom Blech ziehen.

9. Die Baisers müssen luftdicht verschlossen aufbewahrt werden, sonst geht der „crunch“ verloren.

Viel Spaß beim Nachmachen, euer Mariellche!

Quelle: www.devijlder.de