

Grundrezept Baiser/Eiweißgebäck

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)

200 g Zucker

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 120°C

Heißluft: etwa 100°C

2. Eiweißmasse: Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen (Abb. 1).

3. Eiweißmasse nach Belieben in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen, in beliebigen Formen auf das vorbereitete Backblech spritzen (Abb. 2).

Oder mit 2 Teelöffeln aufsetzen (Abb. 3).
Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.

Das Gebäck darf nur leicht aufgehen und sich schwach gelblich verfärben (Abb. 4). Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 3 g, kJ: 62, kcal: 15



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 60 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4