

# Baiser-Geister

Niedliche Baiser-Geister mit einem Hauch Zitrone für Halloween backen - Baiser Gespenster mit Gruselfaktor.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Wie mache ich süße Geister aus Baiser?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**

**Heißluft etwa 100 °C**

## 2 Eiweißmasse:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Zuletzt Finesse unterrühren.

## 3 Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 12 mm) füllen. Spitze Tufts auf das vorbereitete Backblech spritzen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 70 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

### ④ Verzieren:

Mit Zuckerschrift die Baiser Geister mit Geistergesichtern dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.

