

Grundrezept Baiser / Eiweißgebäck

So gelingen selbst zubereitete köstlich-knusprige Baisers, Makronen und Pavlova immer.

8 - 80 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)
200 g Zucker

Wie werden Baisers und Makronen zubereitet?:

1 Vorbereiten:

Backblech an einigen Stellen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 120 °C
Heißluft etwa 100 °C

2 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen, ein Messerschnitt muss sichtbar bleiben. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen.

3 Anschließend die Masse wie im Rezept weiterverarbeiten oder für Makronen je nach Rezept die festen Zutaten z. B. Nüsse oder Schokolade vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren, sonst verliert die Masse an Volumen).



4 Eiweißmasse auf das Blech geben:

Eiweißmasse für Baisers oder Makronen mit 2 TL auf das Blech geben oder in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen, in beliebigen Formen auf das vorbereitete Backblech spritzen. Sofort backen.

Eiweißgebäck wird im Backofen eher getrocknet als gebacken. Die Temperatur ist recht niedrig, weil das Gebäck nur leicht aufgehen und sich nur schwach gelblich verfärben soll. Daher benötigen Eiweißgebäcke je nach Größe zwischen 25 und 120 Min. Backzeit.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 25 - 120 Min.

- 5** Nach dem Backen das Eiweißgebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Makronen dürfen nicht zu stark ausgebacken werden. Wenn sie vom Backblech genommen werden, sollen sie sich noch weich anfühlen. Während des Auskühlens auf dem Kuchenrost trocknen die Makronen ausreichend nach.

6 Eiweißgebäck aufbewahren:

Bewahren Sie Eiweißgebäck und Makronen in gut schließenden Dosen auf, dann bleiben Sie knusprig.

Tipps aus der Versuchsküche

- Baisers und Makronen können nicht eingefroren werden.
- Weitere Tipps zum steif schlagen von Eiweiß finden Sie [hier](#).

