

# Rote Baiser- und Götterspeise-Herzen

Ein Dessert aus Eiweißgebäck und Götterspeise.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Zutaten:

3 Eiweiß (Größe M)

225 g Zucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Rot

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise

Himbeer-Geschmack

350 ml Apfelsaft

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**

**Heißluft etwa 100 °C**

## 2 Rote Baiser-Herzen:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. **150 g** Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweißmasse mit ein paar Tropfen Back- & Speisefarbe rot färben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle (Ø etwa 10 mm) geben und beliebige Herzen auf das Blech spritzen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 60 Min.**

Herzen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Götterspeise-Herzen:**

Götterspeisepulver und **75 g** Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen, dann mit Apfelsaft mit Hilfe eines Kochlöffels verrühren. Unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist (**aber nicht kochen lassen!**). Die Flüssigkeit in eine kalt ausgespülte flache Schale gießen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- 4** Zum Stürzen die Götterspeise vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Die Form kurz in warmes Wasser stellen, die Speise stürzen und beliebig große Herzen ausstechen. Übrige Götterspeise fein schneiden und mit oder auf den Baiser-Herzen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Sie können sich mit Herzausstechern Vorlagen auf Backpapier zeichnen.
- Mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße können Sie die Götterspeise- und Baiser-Herzen auch als schnelles Muttertags-Dessert servieren.