





Süße Geister

Baiser-Gespenter mit einem Hauch Zitrone.

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 essbare Geister?:

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 Verziern:

Mit Zuckerschrift Geistergesichter dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

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

