

GESPENSTER BAISERS



GESPENSTER BAISERS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 35 Stück | 120 Min. | + Trocken- und Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eiweiß
- ca. 2 TL Zitronensaft
- ca. 30 g Zartbitterkuvertüre
- orangefarbige Zuckerschrift



2192

ZUBEREITUNG

1. Puderzucker sieben und mit Vanillezucker mischen. Eiweiß steif schlagen. Dabei Puderzucker-Gemisch einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt. Zitronensaft unterrühren. Masse mit einem Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle kleine Häufchen auf ein [mit Backpapier belegtes Blech](#) tupfen.

2. Baisers im vorgeheizten Ofen bei 100 °C Ober-/Unterhitze (75 °C Umluft) ca. 1 1/2 Stunden hell und knusprig backen. Ofen abschalten, Tür mit einem Holzkochlöffel leicht offen halten und Baisers noch ca. 1 weitere Stunde nachtrocknen lassen. Herausnehmen und ganz auskühlen lassen, dann vom Blech lösen.

3. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen kleinen Spritzbeutel geben. Mit Zuckerschrift Augen auf die Baisers tupfen, dann Schokotupfen darauf spritzen. Trocknen lassen.