

## REZEPT FÜR KAKAO-HIMBEER-BAISER



### KAKAO-HIMBEER-BAISER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 40 Stück | 150 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- etwas weiche Butter für die Bleche
- 30 g Kokosraspel
- 20 g Speisestärke
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Kakao
- 1/2 TL Zimt
- 125 g Himbeeren
- 5 Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz

##### Für die Glasur:

- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Kakao



3108

#### ZUBEREITUNG

<b>34</b> Kcal	<b>1</b> Gramm	<b>7</b> Gramm	<b>0</b> Gramm
Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 2 Bleche mit Backpapier belegen und dünn mit Butter bestreichen. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

2. Kokosraspel in einem Blitzhacker fein hacken. Mit Speisestärke, 100 g Puderzucker, Kakao und Zimt mischen. Himbeeren verlesen und halbieren.

3. Eiweiß mit Salz und 1 EL Puderzucker ca. 2 Minuten steif schlagen. Unter weiterem Schlagen übrigen Puderzucker esslöffelweise zugeben und ca. 3 Minuteniterrühren, bis der Baiser fest ist und glänzt. Kokosmischung und Himbeeren zügig unterheben.

4. Mit 2 Teelöffeln ca. 40 Baisertupfen auf die Bleche verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Dann die Backofentür mit einem Holz-Kochlöffel einen Spalt öffnen, so dass die Feuchtigkeit entweichen kann. Ofentemperatur auf 100 °C Umluft reduzieren und Baisers ca. weitere 1 ½ Stunden trocknen lassen. Bleche herausnehmen und auskühlen lassen.

5. Für die Glasur Puderzucker und Kakao sieben und mit wenig Wasser glatt rühren. Baisers damit beträufeln, trocknen lassen und in luftdicht verschlossenen Dosen aufbewahren.