

KAKAO-HIMBEER-BAISER



KAKAO-HIMBEER-BAISER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 40 Stück: | 150 Min.

Zutaten

Für den Teig:

- 1 TL weiche Butter
- 30 g Kokosraspel
- 20 g Speisestärke
- 100 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 1/2 TL Zimt
- 125 g Himbeeren
- 5 Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz
- 50 g SweetFamily Unser Feinster

Für die Glasur:

- 100 g SweetFamily Kakao-Puderzucker



_390

ZUBEREITUNG

34

Kcal

Stück

1

Gramm

Eiweiß

7

Gramm

Kohlenhydrate

1. 2 Stücke [Backpapier](#) auf Bleche legen und dünn mit weicher Butter bestreichen.
[Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.](#)
2. Kokosraspel in einem Blitzhacker fein hacken. Mit Speisestärke, 100 g Kakao-Puderzucker und Zimt mischen. Himbeeren verlesen und halbieren.
3. Eiweiß mit Salz und 1 EL Zucker ca. 2 Minuten steif schlagen. Unter weiterem Schlagen übrigen Zucker esslöffelweise zugeben. Masse ca. 3 Minuteniterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat und die Baiser-Masse fest ist und glänzt.
4. Kokosmischung und [Himbeeren](#) zügig unterheben. Baiser mit 2 Teelöffeln als Tupfen auf die Bleche verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Min. 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. 100 g [Kakao-Puderzucker](#) mit 2 EL Wasser glatt verrühren und Gebäck damit beträufeln. Trocknen lassen und in luftdicht verschlossenen Dosen aufbewahren.

Obst: Himbeer