

# PINIENWÖLKCHEN-BAISER



## PINIENWÖLKCHEN-BAISER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stück | 15 Min.

### Zutaten

#### Für die Baisermasse:

- 3 Eiweiß
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 20 g Speisestärke
- 30 g Pinienkerne

#### Zum Bestreuen:

- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL SweetFamily Puderzucker



\_43

### ZUBEREITUNG

[Den Backofen auf 100°C \(Umluft: 80°C\) vorheizen](#). Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiß und 1 TL Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handmixers auf höchster Stufe steif schlagen. Nach und nach den übrigen Zucker unter ständigen Schlägen einrieseln lassen. Eischnee noch weitere 5 Min. schlagen bis ein fester Schaum entstanden ist.

[Puderzucker](#) und Vanillezucker mit Speisestärke mischen und auf niedrigster Stufe kurz unter den Eischnee rühren. Die Baisermasse mit zwei Teelöffeln zu 16 Wölkchen in gleichmäßigem Abstand auf das Backblech geben. Mit Pinienkernen bestreuen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Vanille-Pinienwölkchen etwa 3 Std. im Ofen trocknen lassen. Anschließend erkalten lassen, vom Backblech lösen und mit Puderzucker und Vanillezucker bestreuen.