Rezept

Aquafaba-Baiser mit Beeren

Ein Rezept von Aquafaba-Baiser mit Beeren, am 25.04.2024

Zutaten

50 g	Himbeeren
250 g	Zucker
150 ml	Kichererbsen-Flüssigkeit (aus 1 Dose Kichererbsen; 265 g Abtropfgewicht; Kichererbsen anderweitig verwenden)
	Spritzbeutel mit Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 21 kcal, 5 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 90° Umluft vorheizen. Die Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Kichererbsenflüssigkeit ca. 5 Min. sehr steif schlagen. Zum Schluss den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Das Himbeerpüree kurz unterrühren.

2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mit etwas Abstand ca. 50 Baisers auf 2 - 3 mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Im heißen Ofen 90 - 110 Min. backen. Ofen ausschalten, Tür mithilfe eines Kochlöffels einen Spalt öffnen und die Baiser im Ofen 1 Std. trocknen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.