Rezept

Baiser-Eclairs

Ein Rezept von Baiser-Eclairs, am 11.11.2026

Zutaten

2	Eiweiß (M)
50 g	gesiebter Puderzucker
	½ EL Kaffeepulver
100 g	Schokolade mit Kaffeearoma
60 g	Zucker
1	knapper EL Speisestärke
	8-10 Kaffeebohnen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8-10 kleine Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts bei kleiner Stufe schaumig schlagen. Bei höherer Stufe weiterschlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis der Schnee ganz steif ist. Dann den Puderzucker unterschlagen. Vorsichtig die Speisestärke und das Kaffeepulver unterheben.

2. Backofen auf 150° vorheizen. Baiser in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, 16-20 schmale, kurze Stäbe auf das Backpapier spritzen. Die Kaffeebohnen zerbröseln und über die Hälfte der Stäbe streuen. Baisers im Ofen (Mitte; Umluft nicht geeignet) etwa 1 Std. trocknen lassen. Sie sollen nicht bräunen, evtl. einen Holzlöffel in die Tür klemmen oder eher herausnehmen. Ganz auskühlen lassen.

3. Schokolade über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die unbestreute Hälfte der Baisers vorsichtig (sie sind zerbrechlich!) mit flüssiger Schokolade bestreichen. Dann so mit den anderen Hälften zusammensetzen, dass die mit den Kaffeebohnenstückchen bestreuten Baiserstäbe oben sind.