Rezept

Baiser Grundrezept

Ein Rezept von Baiser Grundrezept, am 02.06.2025

Zutaten

- **3** Eiweiße
- Backpapier
- **150 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 90-100° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiße mit dem Mixer steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker unterschlagen.

2. Den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und beliebige Ornamente aufs Blech spritzen. Oder mit einem Teelöffel Häufchen aufs Blech setzen. Im Backofen (Mitte) mindestens 6 Std. (oder über Nacht) trocknen lassen. Sie lassen sich in einer luftdicht verschließbaren Dose einige Monate aufbewahren. Baiser passt zu Eis oder als Deko für Torten.