

Rezept

Baiserringe

Ein Rezept von Baiserringe, am 24.04.2024

Zutaten

3 Eiweiße	1 Prise Salz
150 g Zucker	1 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
1 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe	bunte Zuckerperlen (wer mag)
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Eiweiße, Salz und Zucker in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad so lange schlagen, bis die Eiweißmasse fest und glänzend ist. Die Masse in 3 Portionen teilen. 1 Portion mit roter, 1 Portion mit grüner Lebensmittelfarbe färben.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Die Baisermassen jeweils separat in einen Spritzbeutel mit gezackter Lochtülle füllen und kleine Ringe oder Tupfen aufs Blech spritzen. Mit bunten Zuckerperlen – wer mag – verzieren. Im Ofen bei 100° (Mitte, Umluft 80°) ca. 2 Std. bei leicht geöffneter Backofentür trocknen lassen. Die Baisers warm und trocken aufbewahren.