Rezept

Baiserringe

Ein Rezept von Baiserringe, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.