Rezept

Bunte Mini-Baisers

Ein Rezept von Bunte Mini-Baisers, am 29.05.2025

Zutaten

2	Eiweiß (L)
125 g	feinster Zucker (kein Puderzucker)
1-2 EL	Kakaopulver, lösliches Kaffeepulver, Matchapulver oder fein gemörserte, gefriergetrocknete Beeren (optional)
einige Tropfen	Lebensmittelfarbe (optional)
1 Prise	feines Meersalz
1 TL	Zitronensaft
1-2 TL	gemahlener Zimt, gemahlenes Kardamom oder fein gemörserte schwarze Teeblätter (optional)
1	Vanilleschote (optional)

Rezeptinfos

Portionsgröße 70-80 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Eiweiße und Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes bei hoher Geschwindigkeit schaumig schlagen (noch besser: die Küchenmaschine nehmen). Wenn die Eiweiße beginnen fest zu werden, den Zucker langsam einrieseln lassen, dann Zitronensaft dazugeben. So lange weiterschlagen, bis sich richtig steife Spitzen bilden, und die Baisermasse einen schönen Glanz hat (das dauert mindestens 5 Minuten).

2. Für aromatisierte oder bunte Baisers nun nach Wunsch Kakao, Kaffee, Matcha, Beeren, Zimt, Kardamom, schwarzen Tee, Vanillemark oder Lebensmittelfarbe vorsichtig unter die Baisermasse ziehen.

3. Den Backofen auf 100 °C vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen und mit ein wenig Abstand kleine, mundgerechte Tupfen (oder andere Formen) auf die Bleche spritzen.

4. Beide Backbleche in den Ofen (Umluft 100 °C) schieben – eines im oberen Drittel und eines im unteren. Je nach Größe der Baisers 1-2 Stunden backen. Dann Ofen ausschalten und die Baisers vollständig in dem Ofen durchtrocknen und auskühlen lassen. Sie sind fertig, wenn sie sich ganz leicht vom Backpapier lösen lassen und beim Draufklopfen hohl klingen. Die Baisers unbedingt bis zum Verschenken in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahren.