

Rezept

# Kleine Halloween-Gespenster

Ein Rezept von Kleine Halloween-Gespenster, am 24.02.2024

## Zutaten

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>2</b> Eiweiß (L)        | <b>1 Prise</b> feines Meersalz |
| <b>125 g</b> feiner Zucker | <b>1 TL</b> Zitronensaft       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Bleche | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 100°C vorheizen.

---

2. Eiweiß mit einer Prise Salz mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine steif schlagen, Schüssel und Rührbesen müssen dabei fettfrei sein. Sobald das Eiweiß beginnt fest zu werden, den Zucker langsam einrieseln lassen, dann den Zitronensaft zugeben. Solange weiter schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, die Masse glänzt und steife Spitzen bildet (etwa 5 Minuten).

---

3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, behutsam die eingeschlossene Luft herausdrücken und kleine Gespenster mit ein wenig Abstand auf das Blech spritzen. Für die Gespensteraugen kleine Zuckerperlen in die Tupfen drücken - das geht am besten mit einer Pinzette (oder aber nach dem Backen mit geschmolzener Schokolade ein Gesicht aufzeichnen).

---

4. Gespenster je nach Größe 1-2 Stunden backen, dann den Ofen ausschalten und vollständig im Ofen auskühlen lassen. Sie müssen sich ganz leicht vom Backpapier lösen, dann sind sie fertig (natürlich kann man die Gespenster auch bei höherer Temperatur backen, dann riskiert man allerdings, dass sie ihre reinweiße Farbe verlieren). Luftdicht verpackt aufbewahren.