Rezept

Nuss-Baiser mit Erdbeeren

Ein Rezept von Nuss-Baiser mit Erdbeeren, am 12.10.2024

Zutaten

5	Eiweiß (M)
200 g	Zucker
200 g	gemahlene Haselnusskerne
2 Pck.	Sahnefestiger
600 g	möglichst kleine, ganz frische Erdbeeren
	Salz
30 g	Speisestärke
400 g	Sahne
30 g	Puderzucker

Ausserdem

Puderzucker zum Bestäuben

Melisse- oder Minzeblätter zum Verzieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 16 g F, 4 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiße mit 1 Prise Salz in einen hohen Rührbecher geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen, dabei 180 g Zucker einrieseln lassen und alles zu einem sehr festen Eischnee schlagen.

2. Restlichen Zucker (20 g) in einer Schüssel mit der Stärke vermischen und mit den Nüssen unter den Eischnee rühren. Baiser-Masse locker auf dem vorbereiteten Blech verteilen.

3. Nussbaiser im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, dabei ein Blech über die Masse schieben, damit das Baiser schön gleichmäßig gebräunt und nicht zu dunkel wird. Fertiges Baiser im Ofen bei leicht geöffneter Tür erkalten lassen. Dazu den Stiel eines Holzkochlöffels in die Ofentür einklemmen. Das erkaltete Baiser herausnehmen und auf eine Platte stürzen.

4. Vor dem Servieren die Sahne mit Sahnefestiger und Puderzucker steif schlagen und auf dem Baiser-Boden verteilen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und von den Stielansätzen befreien, dann auf die Sahne geben und mit dem Puderzucker bestäuben. Mit Melisse- oder Minzeblättchen dekorieren.