

Baiser Rezept mit Puderzucker

Baiser, Meringue, Schaumgebäck, – der französische Klassiker hat viele Namen! Der getrocknete Eischnee mit Zucker schmelzt im Mund und verwöhnt deine süßen Sinne! Dieses einfache Baiser Rezept mit Puderzucker ist schnell zubereitet. Perfekt für Kuchen, Naschen oder Deko!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 52 Stück
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 2 Stunden 30 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 19 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 19 Kalorien | Fett: 0 g | Kohlenhydrate: 4 g | Eiweiß: 0,3 g | Ballaststoffe: 0 g | Zucker: 4,3 g

Zutaten:

4 **Eiweiß**, (bei Zimmertemperatur)
125 Gramm **Zucker**
100 Gramm **Puderzucker**
1 kleine Prise **Salz**
Unterschiedliche **Lebensmittelfarben**, nach Belieben (Gel/ Paste oder Pulver – Ist aber nicht unbedingt notwendig.)

Küchenhelfer:

Küchenmaschine oder Handmixer mit Schneebesens
Küchensieb
Schalen
Spritzbeutel

So wird's gemacht:

1. Schritt – Eiweiß mit Zucker steif schlagen:

Eiweiß in eine Metallschüssel geben. Mit dem Handrührer oder Küchenmaschine circa 5 bis 10 Minuten steif schlagen. In der Zwischenzeit ein mit Backpapier belegtes Backblech vorbereiten. Zu dem Eischnee den Zucker langsam hineinrieseln. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen bis es glänzend und vollständig glatt ist. Puderzucker sieben und in Baisermasse unterheben.

2. Schritt – Baiser mit Lebensmittelfarbe einfärben:

Die Baiser-Masse in Schalen gleichmäßig verteilen. In jeder Schale dann ein paar Tropfen Farbe hineingeben, um das Baiser mit Lebensmittelfarbe mit unterschiedlichen Farben einzufärben. Gut umrühren, damit sich die Lebensmittelfarbe gut mit dem Baiser verteilt.

3. Schritt – Baiser Formen spritzen und trocknen:

Die gefärbte Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Baiser-Formen spritzen. Den Backofen auf circa 100 bis 130 Grad vorheizen. Für 2 Stunden bei 100 Grad im Ofen stellen.

Fertig ist das Baiser Rezept mit Puderzucker!
Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>