



Baiser-Geister

Zutaten: (ca. 35 Stück)

3 Eiweiß
200g feinkörniger
Haushaltszucker
2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Backofen auf 75°C Umluft (90°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. 2 TL Zitronensaft zum Schluss kurz unterschlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 1,5 cm Ø) geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Tufts darauf spritzen.

Im vorgeheizten Backofen / Umluft bei 75° C auf der unteren Schiene 1 1/2–2 Stunden trocknen lassen. Dann im ausgeschalteten Backofen ca. 1 Stunde auskühlen und nachtrocknen lassen. Die Backofentür eint "spaltbreit" offenlassen.

Baisergeister halten trocken gelagert und in Dosen verpackt mindestens 2 Wochen.