

Baiser selber machen - so geht's!

Baiser (Französisch für Kuss), wird international "Meringue" genannt und ist eine Masse aus Eiweiß und Zucker, die im Backofen langsam getrocknet wird. Baiser ist die Basis für viele himmlisch-süße Rezepte und Desserts. Mit unserem Rezept kannst Du Baiser ganz leicht selber machen.

Eigentlich handelt es sich bei Baiser um simplen Eischnee, der mit ganz viel feinem Zucker aufgeschlagen und anschließend im Ofen getrocknet wird. Trotzdem gilt es bei der Zubereitung einiges zu beachten. Wir zeigen Schritt für Schritt, wie Du Baiser selber machst.

Zutaten für 8 Baiser à 6 cm Durchmesser:

- 2 Eiweiße
- 100 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- einige Tropfen Zitronensaft

1. Für die Baiser-Masse zunächst die Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz und Zitronensaft in eine trockene, fettfreie Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem Eischnee aufschlagen.
2. Für das Baiser nun den Zucker unter ständigem Schlagen nach und nach in die Baiser-Masse einrieseln lassen.
3. Die Baiser-Masse so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker in der Baiser-Masse gelöst hat und eine feste, glänzende Creme entstanden ist.
4. Die fertige Baiser-Masse mit Hilfe eines Esslöffels oder Spritzbeutels in der gewünschten Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
5. Baiser im vorgeheizten Backofen bei ca. 100°C 1 1/2 bis 2 Stunden trocknen lassen. Baiser dann nach Belieben weiterverarbeiten.