



Französische Baiserplätzchen



Zutaten:

110 g Eiweiß
190 g Puderzucker
0,25 TL Salz
0,25 TL Weinsteinpulver



KitchenAid Handrührer
schwarz



Birkmann Tortenplatte
Vintage mit Fuß, groß



Le Creuset Backblech
hoch



ASA Salatschale Saisons
denim



Birkmann Dauerbackfolie
Easy Baking



Westmark Spritzbeutel



Teelöffel von
Windmühlenmesser
Kirschbaum

1

Eiweiß, Weinsteinpulver und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührer auf Stufe 3 ca. 4 Minuten zu Eischnee schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

2

Auf Stufe 2 schalten und nach und nach Puderzucker zugeben. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 5 und schlagen Sie die Masse 12-15 Minuten lang, bis sich sehr steife Spitzen bilden.

3

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit 1,5 cm Sterntülle füllen.

4

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 4 cm breite Meringues auf das Backpapier spritzen.

5

1 Stunde im vorgeheizten Backofen bei 100°C backen.

6

Noch eine Stunde im Ofen ruhen lassen, bevor die Meringues heraus genommen werden.

7

Wer möchte, taucht die Meringues in geschmolzene Rubinschokolade.

Der gezuckerte Eischnee kommt ursprünglich aus dem Schweizer Ort Meiringen, wodurch sich das Gebäck als Meringue bekannt ist. In Deutschland ist der Begriff Baiser geläufiger, was das französische Wort für Kuss ist. Der von Zucker geküsste

