

# Baiser-Tannen und -Schneemänner

12 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



## Zutaten:

### Eiweißmasse:

2 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
rot und grün

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Winter Mix  
(zur Saison erhältlich)  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

## 1 Eiweißmasse:

Für die Masse das Eiklar in eine Rührschüssel geben und mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Zitronenschalen kurz unterrühren.

- 1 gehäuften EL Eischnee mit roter Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Den übrigen Eischnee halbieren und eine Hälfte mit grüner Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben
- Den weißen Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und Schneemänner (ca. 4 cm und 5 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
- Den grünen Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und Tannenbäume (ca. 4 cm und 5 cm Ø) auf das Backpapier spritzen.
- Den rosa Eischnee in ein Spritztütchen füllen und Mützen auf die Schneemänner spritzen.

⑥ Zum Dekorieren:

Schneemänner und Tannenbäume mit Streudekor beliebig dekorieren.

⑦ Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 80 °C**  
**Heissluft 60 °C**  
**Backzeit: etwa 70 Minuten**

⑧ Die Baisers am Backblech erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Schneemänner mit Fruchtgummischnüren als Schals dekorieren oder mit Dr. Oetker Zuckerschrift weiter bunt verzieren.
- In gut schließenden Dosen sind die Baisers ca. 2 Wochen haltbar.