

Grundrezepte Baiser

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Kalte Zubereitung:

4 Eiklar (Größe M)

160 g Zucker

200 g Staubzucker

Warme Zubereitungsart:

4 Eiklar (Größe M)

160 g Staubzucker

1 Kalte Zubereitung:

Das Eiklar auf niedriger Stufe so lange aufschlagen, bis der Schnee beginnt locker und weiß zu werden. 1/3 des Zuckers dazugeben und auf höchster Stufe ca. 2 Min. aufschlagen. Den restlichen Zucker nach und nach dazugeben. Den Schnee so lange schlagen, bis er weiß und mattglänzend ist. Den Staubzucker sieben und mit einem Teigschaber oder Kochlöffel gut einrühren.

Den Schnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech beliebige Formen spritzen.

Sollten Sie einen Schieberegler bei Ihrem Backofen haben, so öffnen Sie diesen. Andernfalls klemmen Sie einen Kaffeelöffel (oder Kochlöffel) in die Backofentüre, so dass sie einen Spalt breit offen bleibt (Offener Zug).

Backen mit Ober-/Unterhitze:

Bei **100 Grad 20 Min.** trocknen. Bei **50 Grad 2 - 5 Std.** (je nach Stärke des Gebäckes).



2) Warme Zubereitung:

Eiklar mit Staubzucker in eine Rührschüssel geben und kräftig durchrühren. Mit der Schneerute über Dampf (Wasserbad) bei 45 - 50 Grad aufschlagen. Die Rührschüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit dem Handmixer (Rührstäbe) kalt schlagen, bis die Masse eine dickliche (breiige) Konsistenz hat.

Den Ei-Schnee in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech beliebige Formen spritzen. Bei offenem Zug wie beschrieben backen.

Backen mit Ober-/Unterhitze:

Bei **100 Grad 20 Min.** trocknen. Bei **50 Grad 2-5 Std.** (je nach Stärke des Gebäckes)

Gebäcke aus Windmassen stets in gut schließenden Behältern aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Am besten gelingt die Masse, wenn sie mit dem Handmixer (Rührstäbe) oder der Küchenmaschine aufgeschlagen wird.

