



Baiser

Beze



2 Eiweiss
1 ½ Teegläser Zucker

- # Das Eiweiss vom Eigelb trennen, in eine Rührschüssel geben und Zucker hinzufügen.
- # Mit dem Schneebesen oder einem Handmixer milchigweiss schlagen. (Wenn das Rührgerät auf dem Schaum Spuren hinterläßt, dann hat es die richtige Konsistenz.)
- # Auf das Backblech entweder eine Alufolie oder ein Backblech einlegen, leicht einfetten und die Masse in einen Spritzbeutel einfüllen, in zweifingerbreitem Abstand walnußgrosse Formen auf das Backpapier/Alufolie spritzen. (Falls kein Spritzbeutel vorhanden können Sie dies auch mit einem Esslöffel durchführen.)
- # Die Baiser in einem auf 80-90 Grad vorgeheiztem Backofen unter Beibehaltung ihrer weissen Farbe so lange backen bis sie verhärten.
- # Die in dem Backofen abgekühlte Baiser mit Tee oder einem Getränk Ihrer Wahl servieren.

Tipp: Wenn sich das Eigelb mit dem Eiweiss vermischt, ist die gewünschte Schäumigkeit nicht zu erlangen.