

## Baiser



Übrige Eiweiße können zu Baiser auf Vorrat verbacken werden. Verwendet werden sie dann zu Eis mit Obst. Oder man zerkrümelt sie und verwendet sie statt Puderzucker über Obstkuchen gestreut. Oder einfach so zum Naschen.

6 Eiweiß	dick schaumig schlagen
200 g Zucker	unterrühren, bis sich der gesamte Zucker gelöst hat und die Masse dickflüssig wird. Dies dauert ca. 10 Minuten. Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Häufchen oder kleine Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

<b>Temperatur:</b>	150 Grad Umluft vorgeheizt
<b>Backzeit:</b>	8-10 Minuten trocknen, bis die Baiser leicht braun werden.

Variante: Wenn sie 200 g Kokosflocken oder gemahlene Haselnüsse vorsichtig unter die Baisermasse heben, können sie diese auf Oblatten spritzen und bei 160 Grad 8-10 Minuten zu Makronen backen.