



Baiser Osternester

Zutaten für circa 12 Stück:

2 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Zucker

optional Streusel, grüne Lebensmittelfarbe oder Spinatpulver

Schokoladenostereier

Das Eiweiß wird mit der Prise Salz steif geschlagen. Nach und nach den Zucker einstreuen. Das Eiweiß soll so steif geschlagen sein, das es Spitzen zieht. Für grüne Osternester gibt man etwas Lebensmittelfarbe oder Spinatpulver zum geschlagenen Eiweiß und rührt es gut ein.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech werden mit dem Spritzbeutel etwa Kreise von 6-8 cm Durchmesser aufgespritzt und bei 90°C etwa 75-90 Minuten getrocknet.

Wer Streusel auf dem Baiser mag, streut sie gleich darauf. Durch die geringe Hitze im Backofen, beginnen diese nicht zu schmelzen.

Die Windringe sollen sich leicht und rückstandlos vom Backpapier lösen, dann sind sie fertig.

Mittig noch ein Schokoei reinsetzen und genießen.

