



Baiser Bruch

Zutaten für etwa 8-10 Handteller große Stücke:

1 Eiweiß

1 Prise Salz

1 TL Zitronensaft

55 g Zucker

optional: 1 TL Erdbeerpulver

Das Eiweiß wird mit der Prise Salz und dem Zitronensaft etwa zwei Minuten etwas steif geschlagen. Danach lässt man langsam den Zucker einrieseln und schlägt den Eischnee so lange, bis er richtig schön glänzt. Wenn er noch keine festen Spitzen nach oben zieht, ist es nicht so schlimm, da das Eiweiß ja auf das Backblech gestrichen wird.

Man nimmt etwa 5/6 der Baisermasse und verstreicht sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Das Backpapier darf nicht durchscheinen. Je dünner die Baisermasse verstrichen wird, desto brüchiger ist sie im Anschluss, aber desto schneller härtet sie auch.

Das letzte 6tel der Baisermasse wird mit dem Erdbeerpulver eingefärbt. Dieses auf dem Baiser verstreichen du mit einem Holzstäbchen Muster machen.

Das Baiser wird bei 90°C, etwa 2-3 Stunden getrocknet. Damit die Feuchtigkeit nicht im Backofen bleibt, klemmt man einen Kochlöffelstiel in die Backofentür.

