

# Baiser

## Zutaten:

4 Eiweiß  
200g Zucker  
etwas Zitronensaft



## Zubereitung:

### 1.

Die Eier werden getrennt und das Eiweiß wird steif geschlagen. Während Du es steif schlägst, gibst Du ein paar Tropfen Zitronensaft hinzu, damit der Eischnee standfester wird.



▶ Dass der Eischnee steif genug ist, erkennst Du daran, dass Du Dein Gefäß umdrehen kannst, ohne dass er herausfällt!

### 2.

Nun gibst Du unter weiterem Rühren den Zucker nach und nach hinzu und schlägst so lange, bis die Baisermasse an den Quirlen des Mixers hängen bleibt.



3.

Wenn Du einen Spritzbeutel hast, dann fülle dort die Masse hinein. Wenn du keinen hast, nimm Dir einen kleinen Knotenbeutel und schneide eine kleine Ecke ab. Dann kannst Du die Baiserhäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.



4.

Den Ofen heizt Du auf 100°C Umluft vor.

Platziere das Blech auf der mittleren Schiene und backe die Baiser für ein bis zwei Stunden. Dies hängt von deren Größe ab. Sie dürfen allerdings auf keinen Fall braun werden!



**Fertig! Lass es Dir schmecken! :)**