

PORTIONEN

20-30

ZEIT GESAMT

80 min

LEVEL

easy

Rezept

BAISER MIT FEENSTAUB

So manche Dinge aus der Kindheit muss man einfach bewahren: Dieser Biss in ein Baiser – ein fluffiges Nichts – und so süß! Das war immer mein Weg zum Bäcker, als ich in den Flötenunterricht gegangen bin. Das Baiser musste einfach sein. Ein wildes Gebrösel und eigentlich gar nichts, was unter gesundheitlichen und vor allem zahnärztlichen Beanstandungen gerechtfertigt wäre. Aber muss es das? Ein klares NEIN!

Wie gut, dass es z.B. Xylit gibt! Xylit nicht nur ein **mehrwertiger Alkohol**, sondern auch ganz besonders zahnfreundlich. Also quasi perfekt für die LC Version eines Baisers. Bisher hatte ich immer zu wenig Geduld, um ein richtig gutes Baiser zu machen, aber bei einem (noch nicht vorzeigbaren) Versuch leckere Schaumküsse herzustellen, hatte ich noch Eiweißmasse übrig und da war der Zeitpunkt gekommen, es nochmals in Angriff zu nehmen. Und um dem Ganzen noch ein Glitzerhäubchen (Feenstaub) aufzusetzen, habe ich da noch ein wenig Götterspeisepulver verwendet. Ich finde, das macht ordentlich was her.

Da ich allerdings leider die Aufsätze von meinem Dressiersack (wer sich dieses Wort ausgedacht hat?) verlegt habe (nein, ich habe sie nur so ordentlich aufgeräumt, dass ich sie jetzt nicht mehr finde!), habe ich das Baiser mithilfe eines Gefrierbeutels auf das Backpapier bzw. die Dauerbackfolie gebracht. Man muss sich nur zu helfen wissen. Klar, dass die Oberfläche dann nicht so super künstlerisch aussieht.

Ach ja, wenn man kleine Mini-Baisers macht, sehen die als Topping für eine leckere Torte auch klasse aus und haben den gewissen Crunch.



ZUTATEN

- 3 Eiweiß (bei mir immer Größe L)
- 100 ml Wasser
- 70 g Xylit
- 1 gestrichener TL **Xanthan**
- 1-2 EL Götterspeise (für den Feenstaub) Himbeere

*In so ein fluffiges Stückchen
Nix rein zu beißen ist einfach
klasse!*



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schlage die 3 Eiweiße in einer (am besten kalten Metall-)Schüssel steif.

SCHRITT 2

Stelle nun ein Sirup her, das Du übrigens auch für andere Zwecke (z.B. Limonade) verwenden kannst. Dazu gib das Wasser und das Xylit in einen Topf und koche es auf, sodass das Xylit vollständig geschmolzen ist. Achtung: Die Flüssigkeit wird sehr sehr heiß! Rühre die Mischung unter weiterem Köcheln um und lasse in kleinen Mengen das Xanthan einrieseln. Dabei weiterhin – am besten mit einem Schneebesens – umrühren.

SCHRITT 3

Jetzt gib das Sirup unter weiterem Schlagen des Eischnees in die Eischneemasse. Die Masse hat die richtige Konsistenz, wenn der Rührkopf beim Herausheben mit dem Eischnee nicht den Kontakt verliert, also leicht zäh ist (siehe Bild).

SCHRITT 4

Nun die Masse in einen Dressiersack (mit entsprechender Spritztülle) oder (so wie bei mir) in einen Gefrierbeutel geben. Die Masse in eine der unteren Ecken drücken und wenn das Backpapier oder die Dauerbackfolie vorbereitet ist, die Ecke des Beutels mit einer Schere abschneiden. Die Öffnung sollte nicht viel größer als 1 cm sein, so dass die Masse gut kontrollierbar heraus zu drücken ist.

SCHRITT 5

Nun so viele Teilchen in der gewünschten Größe auf die Unterlage spritzen, bis diese komplett aufgebraucht ist. Zum Verzieren kannst Du nun mit dem Löffel jeweils etwas vom Götterspeisepulver über die Teilchen geben.

SCHRITT 6

Den Ofen auf ca. 95 Grad aufheizen und bei Erreichen der Temperatur das Backpapier oder die Dauerbackfolie am besten auf einem Backgitter in den Ofen geben. Da die Baisers eher getrocknet als gebacken werden, sollten sie nun für ca. 60 min im Ofen bleiben und dabei nicht zu braun werden. (Solltest Du große Baisers machen, solltest Du die Backzeit im Ofen etwas verlängern.)

SCHRITT 7

Nimmst Du sie nach 1 Stunde aus dem Ofen, sind sie noch nicht crunchy und trocken, sondern eher klebrig weich. Das ist richtig so, denn sie werden erst hart, wenn Du sie mind. 24 Stunden bei Raumtemperatur weiter trocknen lässt. Das ist der Punkt, an dem Geduld gefragt ist. Gut ist, wenn Du nach ca. 16-18 Stunden die Baisers wendest, so dass auch die Unterseite komplett trocknen kann.

SCHRITT 8

Nach der kompletten Trockenzeit kannst Du sie von der Unterlage abnehmen und stellst dabei schon fest, dass sie komplett getrocknet sind. Sollte es noch Stellen geben, an denen die Teilchen noch weich sind, lasse sie einfach noch ein wenig liegen. Danach heißt es nur noch – Naschen!