REZEPT FÜR PINIENWÖLKCHEN-BAISER

PINIENWÖLKCHEN-BAISER

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 25 Stück | 140 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für die Baisermasse:

- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 g Speisestärke
- 3 Eiweiß
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 30 g Pinienkerne

Zum Bestreuen:

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL SweetFamily Puderzucker

3586

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 80 °C) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Puderzucker sieben, mit Vanillezucker und Stärke mischen.

2. Eiweiß und 1 TL Zucker steif schlagen. Dann nach und nach übrigen Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt. Puderzuckergemisch kurz unterrühren. Baisermasse mit zwei Teelöffeln zu ca. 25 Wölkchen in gleichmäßigem Abstand auf das Backblech setzen. Mit Pinienkernen bestreuen.

3. Baisers im heißen Ofen ca. 90-100 Minuten hell und knusprig backen. Ofen abschalten, Tür mit einem Holzkochlöffel leicht offen halten und Baisers noch ca. 30 Minuten nachtrocknen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen, vom Backblech lösen und mit Puderzucker und Vanillezucker bestreuen.