

Baiser-Nester



Einkaufsliste:

6 Nester

3 Eiweiß

½ Zitrone

180g sehr feinen Zucker

Prise Salz

Außerdem:

300g Naturjoghurt

TK Beeren

So wird's gemacht

Ofen auf 100°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Für die Baiser Nester Zitrone reiben, Abrieb beiseite stellen. Mit der Zitrone eine Metallschüssel ausreiben.

Eier (Zimmertemperatur) trennen. Eiweiße in die Metallschüssel geben und verquirlen. Zucker und Prise Salz mischen. Eiweiß nun auf höchster Stufe aufschlagen. Zucker währenddessen nach und nach einrieseln lassen. Weiter schlagen bis die Masse sehr steif ist und weiße Spitzen zeigt.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Nach Belieben auf die Rückseite des Backpapiers 6 Kreise zeichnen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und den Kreis von innen nach außen mit der Baiser-Masse füllen.

Den äußeren Kreis dann 3-4 Mal nach oben wiederholen, sodass ein Baiser-Nest entsteht.

Nester in den Ofen schieben, Ofen auf 60°C herunterstellen. Ofen die ersten 10 Minuten leicht offen lassen. Dann 90 Minuten im Ofen ziehen lassen. Baiser-Nester sollten sich jetzt ganz leicht vom Backpapier lösen. Wenn nicht, weitere 20-30 Minuten ziehen lassen.

Ofen ausstellen und im Ofen bei offener Tür auskühlen lassen.

Nester mit Naturjoghurt und TK Beeren servieren.

Aus den Eigelben kann u.a. Pudding gekocht werden oder sie werden in einer herzhaften Quiche verarbeitet.