

BAISER-GEISTER



Dieses Rezept ist eine gute Resteverwertung, wenn ihr mal Eiweiß übrig habt. Ihr könnt das Rezept beliebig vervielfachen, ich rechne es euch auf 1 Eiweiß herunter.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Wenn ihr die Schüssel über Kopf stellt, muss das Eiweiß drin bleiben ☺ Zucker langsam einrühren und die Masse etwa 3-4 Minuten rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Stärke mit einem Teigschaber unterheben.

Die Masse nun mit einem Spritzbeutel auf Oblaten spritzen. Oder direkt auf ein Backpapier spritzen. Oblaten haben den Vorteil, dass man die Geister dann direkt gleichmäßig rund bekommt.

Im Ofen bei 70 °C Umluft etwa 90 Minuten oder länger trocknen. Beim Anfassen müssen sie trocken sein.

Mit der Pastenfarbe ein Gesicht aufmalen und die Baiser-Geister luftdicht verpacken.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 1 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 50 g Zucker
- ¼ TL Speisestärke
- Oblaten (50 mm oder 40 mm)
- Lebensmittelfarbe (schwarz)