BAISERDROPS / MERINGUE TUPFEN

Diese hübschen Baisedrops gelingen mit der Meringue Mischung zum Anrühren ganz leicht und sicher. Ihr könnt natürlich auch Baiser aus frischem Eiweiß herstellen und es so einfärben und aufspritzen. Die Drops könnt ihr direkt so verzehren oder sie als Dekoration für Torten oder ähnliches nutzen.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
25 Minuten	**45 Minuten**	**80 °C O/U**	**3 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 80 °C O/U vor und belege Backbleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier.

BAISERDROPS

Verrühre das heiße Wasser (etwa 80 °C) mit der Meringue Mischung auf mittlerer Geschwindigkeit, bis sich das Pulver gelöst hat. Schlage die Masse dann etwa 10 Minuten bei hoher Geschwindigkeit auf. Färbe jeweils etwa 2-3 EL der Mischung mit den Lebensmittelfarbpasten ein, verrühre die Masse aber nur kurz, die Farben müssen nicht ganz gleichmäßig verteilt sein. Streiche die drei gefärbten Portionen in einen Spritzbeutel mit feiner Sterntülle und fülle die übrige Masse mittig dazwischen. Spritze Tupfen auf die Backfolie und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten. Öffne den abgeschalteten Ofen nach dem Backen etwas und lasse die Baiserdrops darin noch etwa 3 Stunden abkühlen und trocknen, so bekommen sie die perfekte Konsistenz. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BAISERDROPS:

- [ ] **90 g** Wasser (heiß)
- [ ] **250 g** Meringue zum Anrühren
- [ ] **1 g** Lebensmittelfarbpaste (grün)
- [ ] **1 g** Lebensmittelfarbpaste (rot)
- [ ] **1 g** Lebensmittelfarbpaste (blau)