

ROSENZUCKER BAISERS

ROSENZUCKER BAISERS

Es ist schon ein paar Tage her, dass wir beim Foodpairing Workshop auf der IFA ein Glas feinsten Rosenzucker als kleines Geschenk bekommen haben. Leute die viel backen haben dafür sicher sofort eine coole Idee gehabt, bei mir hat es ein wenig gedauert, bis sich die kreativen Rädchen gedreht haben. Als ich dann Weihnachten die Zimt Baisers gemacht habe hat es klick gemacht. Das geht auch mit dem Rosenzucker! Und als ich vom Marzipaneis und Aioli-Dip ganze 6 Eiweiß übrig hatte war es so weit – Baiser-Zeit.



Zutaten für 60 Baisers:

6 Eiweiß

70g feinsten Rosenzucker (wie Puderzucker)

70g feiner Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Eiweiß mit einer Prise Salz in die Küchenmaschine geben und erst bei mittlerer Geschwindigkeit, dann auf hoher Stufe steif schlagen. Erst wenn ein fester Eischnee steht langsam den Zucker einrieseln lassen. Der Rosenzucker ist erst rosa, dann verfärbt sich der Eischnee auf einmal ins bläuliche. Huch – warum auch immer... geschmacklich hat man auf jeden Fall eine deutliche Rosennote.



Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und damit kleine Baisers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.



Die Größe sollte mehr oder weniger immer gleich sein, damit alle Baisers gleichzeitig fertig werden. Selbst bei einem breiten Blech muss man auf zwei Etagen ausweichen, bei Umluft ist das aber kein Problem.



Bei 80°C und Umluft für 2-3 Stunden in den Backofen schieben. Die Baisers sollten am Ende leicht und trocken sein.



Vollständig auskühlen lassen und in Gläsern oder Keksdosen lagern – so halten sie sich für 3 Wochen luftig und knusprig. Durch den Rosenzucker sind sie leicht parfümiert und blumig, die blaue Farbe hat sich beim Backen wieder verflüchtigt.

Wer möchte naschen?

