

WEIHNACHTLICHE ZIMT BAISERS

WEIHNACHTLICHE ZIMT BAISERS

Die Weihnachtsbäckerei ist eröffnet - und als erstes gibt es weihnachtliche Zimt Baisers. Ich habe noch nie Baisers gebacken, einfach weil es pure kleine Zuckerbomben sind... aber wer wird zur Weihnachtszeit schon kleinlich sein? Baisers sind auf jeden Fall ziemlich einfach gemacht - meine sind schon beim ersten Versuch gelungen. Und weil sie so schön weiss wie der Schnee sind passen sie auch wunderbar zur aktuellen Blogparade im Küchenatlas-Blog!



Zutaten für 40 Stück:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

140g feiner, weißer Zucker

1/2 TL gemahlener Zimt

Zubereitung:

Das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht aufschlagen, dann die Küchenmaschine auf höchste Stufe stellen und dabei nach und nach erst den Zucker und dann den Zimt einrieseln lassen. So lange schlagen, bis die Eimasse fest ist.

Die Zimt-Eischneemasse in die Spritztülle füllen und auf einem Blech mit Backpapier kleine Häubchen platzieren.



Den Backofen auf 80°C Umluft vorheizen und die Bleche auf mittlerer Schiene hinein schieben. Je nach Größe 2-3 Stunden ausbacken (hier etwas über 2 Stunden).



Die Zimt Baisers im geschlossenen Ofen vollständig auskühlen lassen und in einer Keksdose bei Zimmertemperatur und trocken lagern. Ein paar landen bei mir direkt auf dem süßen Villeroy & Boch Tellerchen, das wir beim Food Blogger Bar Camp im Oktober bekommen haben.



Viel Spaß beim Naschen!

Eingereicht für das Event:

