



## Baisermasse

★★★★★

*Dessert, Teige & Massen*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

8 Eiweiß  
300g Sandzucker  
200g Staubzucker (Puderzucker)  
40g Weizenstärke

### ZUBEREITUNG

Eiweiß und 200g Sandzucker zu sehr steifen Eischnee schlagen. Den Staubzucker, den restlichen Sandzucker und die Stärke mischen und zügig aber vorsichtig unter den Eischnee melieren.

Mit Spritzbeutel und Loch- oder Sterntülle z.B. Schalen oder Rosetten auf Backpapier dressieren. Diese bei offenem Zug und 80-100 °C etwas vier Stunden trocknen.

### NOTIZEN

Was bedeutet „bei offenem Zug“ backen?

Etwas bei offenem Zug zu backen bedeutet, dass der Dampf, der aus dem Backgut austritt bzw. beim backen durch Feuchtigkeit im Gargut entsteht, abziehen können muss. Sofern Ihr nicht über einen Profi-Backofen mit Abzug verfügt, klemmt Ihr hierfür einfach etwas so in die Backofentür, dass sie einen ganz kleinen Spalt offen bleibt, sodass die Feuchtigkeit entweichen kann.