

REZEPTIDEE

Baiser am ChocOlé-Stick



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten:

- 2 Eiweiß
- 100g Zucker
- ChocOlé von DeBeukelaer

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker vermischen und die Mischung in einer Schüssel über das Wasserbad stellen: So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Eiweiß auf höchster Stufe schlagen.

Eiweiß in einen Spritzbeutel füllen und ein ChocOlé Stick in die Öffnung stecken. ChocOlé langsam herausziehen und dabei leicht auf den Spritzbeutel drücken.

Die vorbereiteten Sticks auf ein Backbleck mit Backpapier legen und für etwa 2 Stunden bei 95°C Ober-/Unterhitze, bis sie sich leicht von der Backunterlage lösen.

Tipp: Während des Backens die Tür des Ofens leicht geöffnet lassen. Sobald die Baiser fertig sind, die Tür des Ofens schließen und die Sticks im Ofen abkühlen lassen.

Und für mehr Farbe im Leben?

Den Spritzbeutel von innen mit flüssiger Lebensmittelfarbe anpinseln – so werden die Baiser fröhlich bunt!