

# Baiser

Hast du schon einmal eine Wolke vernascht? Nein? Dann koste Baiser! Luftig, himmlisch, leicht eignet sich das Wölkchen aus Eiweiß und Zucker perfekt als Torten-Deko, Crunch im Eis oder federleichte Nascherei für Zwischendurch.



Baiser | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (30 Stück):** 3 Eiweiß | 125 Gramm Zucker | 1 Prise Salz  
| 1 Spritzer Zitronensaft



Baiser | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (190 Minuten):** 1. Ofen auf 60° Grad Umluft vorheizen. 2. Eiweiß, Salz und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und aufschlagen. 3. Während des Mixxens langsam den Zucker einrieseln lassen. 4. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Kringel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 5. Baisers im Ofen circa drei Stunden bei leicht geöffneter Backofentür (Kochlöffel dazwischen klemmen) trocknen lassen.

Dazu passt super: [Schoko-Beeren-Sauce](#)! Jetzt noch mehr Rezepte für [Pralinen und Zuckerwerk](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 19 Kalorien | 0 Gramm Fett | 4,2 Gramm Kohlenhydrate | 0,5 Gramm Eiweiß