

BAISER-WEIHNACHTS- BÄUMCHEN

ZUTATEN

2 Eiklar
100 g Kristallzucker
1 Spritzer Zitronensaft
(ev. grüne Pulver-Lebensmittelfarbe)



Grüne Lebensmittelfarbe
Deko-Sternchen und Sprinkles

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 90 °C vorheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- **Baisermasse:** Eiklar sehr steif schlagen, Kristallzucker einrieseln lassen, Zitronensaft dazugeben und weiter schlagen, bis der Schnee ganz steif ist.
- Die Schneemasse mit einer großen Sterntülle in drei Schritten auf das Backblech spritzen. Zunächst einen Tupfen mit ca. 5–6 cm Durchmesser, absetzen und einen zweiten mittelgroßen Tupfen, absetzen und einen kleinen Tupf übereinander setzen. Mit Sprinkles oder Sternchen dekorieren.
- Die Baiser im Rohr ca. 2–2 1/2 Stunden trocknen lassen. Dabei einen Kochlöffel einklemmen, damit die Feuchtigkeit aus dem Rohr entweichen kann. Baiser auskühlen lassen.

TIPP

Für grüne Bäumchen pulverisierte grüne Lebensmittelfarbe bzw. grüne Gelfarbe mit dem Zucker vermischen. Flüssige Lebensmittelfarbe weicht den Eischnee etwas auf und könnte dafür sorgen, dass die Baiserbäumchen beim Backen zerlaufen.

Ich habe die „Bäumchen“ nicht eingefärbt, dafür nach dem Backen mit etwas flüssiger grüner Lebensmittelfarbe betupft und mit Dekorzuckersternen dekoriert.

