Baiser Gespenster

Baiser ist ein tolles Gebäck aus dem man viele verschiedene Dinge mit dem Dreisterspritzbeutel spritzen kann.

Für Halloween hab ich ganz einfache Gespenster gemacht, die sind mit wenig Aufwand und ohne großes Können zu spritzen.

Baiser zu ist keine Hexerei, wenn man einige Dinge beachtet.

Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 220 g Feinkristallzucker
- 1 EL Zitronensaft oder Weißwein Essig
- 1 1/2 EL Stärke

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif aufschlagen. Den Zucker unter Rühren hinzufügen und ca. 9-10 Minuten weiterschlagen.

Stärke zugeben und gut unterschlagen.

Backofen auf 170° C vorheizen.

Baisermasse in Dreisterspritzbeutel mit Lochtülle füllen. Gespenster auf Backblech das mit Backpapier ausgelegt ist spritzen. Bei den größeren Gespenstern einen Holzspieß auf das Backpapier legen und darüber den Gespenst aufspritzen. Danach den Holzstab leicht anheben, damit er gut in der Baiserwanne ist.

Temperatur auf 80°C senken und das Blech in den Ofen geben. Nach ca. 1/2 Stunde einen Kochlöffel in die Ofentür stecken. So kann die Feuchtigkeit entweichen. Ca. 2-3 Stunden trocknen. Fertig ist das Baiser, wenn es sich leicht vom Backpapier lösen lässt.

Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Baiser kurz abkühlen lassen und dann sofort in einer Box luftdicht lagern. Wieder die Baiser zu lange an der "Luft" werden sie weich und matschig.

Mit Baiserl lassen sich ganz toll Torten und Kuchen verzieren.

Die Gespenster mit den Holzstäbchen braucht man nur in den Kuchen/Torte zu stecken - fertig.