Beiser



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Wichtig sollten die beisereingefärbt werden darf keine ölhaltige Farbe verwendet werden da dies dazu führt dass die klebrig bleiben und nicht ganz aushärten

Eventuell Mehr zucker da in dem verhältniss es die beiser auch sehr leicht auf dem backblech zerrinnen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
3	Eiklar	
1 Prise	Salz	
100 g	Feinkristallzucker	
10 g	Vanillezucker	
100g	Staubzucker	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	20
Ruhezeit	
Backzeit	180
Gesamtzeit	200 (2,4 std)

Zubereitung

Schritt 1

Eiklar mit Salz in einer fettfreien Schüssel mit dem Handmixer dickcremig schlagen.

Schritt 2

Unter ständigem Weiterschlagen Feinkristallzucker einrieseln lassen, bis ein fester und mattglänzender Eischnee entsteht.

Schritt 3

Vanillezucker und Staubzucker darüber sieben und mit einem Holz- oder Gummispatel luftig unter die Schneemasse ziehen.

Schritt 4

Das Backrohr auf 100 °C Umluft vorheizen.

Schritt 5

Die Masse in einen Spritzsack mit einer Sterntülle nach Wahl füllen und beliebige Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Schritt 6

Im vorgeheizten Backrohr etwa drei Stunden lang trocknen. Das Backrohr immer wieder für ein paar Sekunden öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach Ende der Trockenzeit die Ofentür mit einem eingeklemmten Kochlöffel leicht geöffnet halten und die Windbäckerei im ausgeschalteten Ofen austrocknen lassen.

Revision #3
Created 23 June 2023 10:18:14 by Andre
Updated 23 June 2023 10:21:32 by Andre