



Rezepte > Dessert

Kleine Baiser-Gespenster

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	6 St.
Puderzucker	150 g
Kuvertüre, zartbitter	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. Backofen auf 90 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen und Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß und Puderzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
2. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel geben. Auf ein Backblech mit Backpapier kleine Eiweißhäufen spritzen und für Arme jeweils zwei Tupfen an die Seiten geben. Kleine Baiser-Gespenster für ca. 90 Min. im Ofen trocknen. Anschließend Ofen ausschalten und im Backofen abkühlen lassen.
3. In einem kleinen Topf Wasser aufkochen. Kuvertüre hacken. In einer Schüssel Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit flüssiger Kuvertüre und einem Zahnstocher Gesichter auf die Geister malen. Kleine Baiser-Gespenster sofort servieren oder luftdicht und trocken aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	115 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g