



Gewürz-Baiser

Zeit gesamt
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Zucker	300 g
Zimt	0.5 TL
Nelken, gemahlen	0.25 TL
Vanillinzucker	1 EL
Eier	3 St.
Orangen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, feine Reibe, Monsieur Cuisine, Spritzbeutel

1. Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen. In den Mixbehälter Zucker, Zimt, Nelken und Vanillinzucker geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Turbotaste pulverisieren. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Orange waschen, trocken reiben, etwa 1 TL Schale abreiben.
2. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Eiweiß und Puderzucker geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Min./Stufe 2/37 °C aufschlagen. Orangenschale hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 2/37 °C weiter aufschlagen.
3. Mischung in einen Spritzbeutel geben und Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen 90 Min. backen. Gewürz-Baisers anschließend im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	94 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	1 g