

Baiser-Cookies mit Swirl (12 Stk.)

Für das Baiser:

4 Eiweiß
200 g feiner Backzucker
1 TL Limettensaft
2 TL Maisstärke
1 TL Vanilleextrakt
eine Prise Salz
Marmelade

Topping:

Vanilleeis
geschlagene Sahne
Beeren
Marmelade
Limettenzesten
frische Minze
essbare Blüten

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Limettensaft und der Prise Salz so lange mit einem Handmixer oder aber der Küchenmaschine aufschlagen, bis die Masse langsam fest wird. Nun nach und nach unter fleißigem Weitermischen Zucker, Stärke und Vanilleextrakt dazu geben. Nun die Masse auf höchster Stufe ca. 10 min. schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe eines Eisportionierers 12 Kugeln der Eiweißmasse auf das Papier platzieren und mit einem Löffel mittig Mulden formen. Einen Klecks Marmelade auf den Rand geben und vorsichtig mit einem Holzstäbchen mit dem Eiweiß verwirren.

Ober-Unterhitze: Auf 100°C vorheizen.

Heißluft: Auf 80°C vorheizen.

Das Blech in den Ofen geben und die Cookies zwei Stunden backen. Den Ofen ausschalten und die Baisers im geschlossenen Ofen abkühlen lassen.

Fertigstellung:

Die kleinen Dinger nun nach Lust und Laune mit den Toppings füllen.

