

... > Backen & Süßspeisen > Konfiserie

Baiser



Druck

Teilen

Speichern

Eiweißverwertung

★★★★★ 4.7 (140 Bewertungen)

169 Kommentare

15 Min. simpel 27.11.2011 1113 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

**Baiser /
Meringen**



Engelsaugen



Baiser



Vanillekipferl



**Uromas
Vanillekip**



Zutaten

1



Portionen

6 Eiweiß

250 g Zucker

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
1113	23,31 g	0,06 g	250,97 g

Zubereitungstipps



Baiser herstellen



**Eier trennen -
gewusst wie**



**Eiweiß steif
schlagen**

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 35 Minuten

Die Eiweiße steif schlagen, dann den Zucker einrühren, bis er aufgelöst ist. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Masse reicht für gut zwei Backbleche.

Bei 110°C (Umluft) ca. 80 Min. im Backofen trocknen. Wenn man den Ofen öffnet und mit dem Finger auf die Spitze der Baiser tippt, sollten diese fest sein, dann sind sie fertig.

Die beiden Backbleche können zusammen in den Ofen gegeben werden, sofern sie genügend Abstand zueinander haben. Die Baiser des unteren Blechs mussten bei mir aber noch 10 Min. länger drin bleiben.

Backen

Vegetarisch

einfach

Resteverwertung

Konfiserie

Rezept von

wichtelchen272

Weitere Rezepte von wichtelchen272

[Mehr >](#)

Herbstlicher
Flammkuchen

★★★★☆

Schneewittchens
Quark

★★★★★

Erfrischendes
Mango - Joghurt -
Dessert

★★★★☆

Lachs - Pizza

★★★★☆

Schwäbischer
Apfelkuchen

★★★★★

Tipps & Trends

**Rezepte für
Rhabarberkuch...**

Ob als
Blechkuchen ode...

**Macarons - edles
Feingebäck zu...**

Verführerisch zarte
Mandelmakronen...

**American
Cookies einfac...**

Beliebte Rezepte
und hilfreiche Tip...

**Eiweißbrot:
Fettbombe ode...**

Wer auf
Kohlenhydrate...

**Fast ohne
Kohlenhy...**

Bunte Reze
Tipps zu...

Video Empfehlungen

Baiser - kleine
Wolken aus

Rhabarberkuche
n mit Baiser

Baiser herstellen
- so geht's!

Baiser-
Weihnachtskranz

Feenküsse
Toffifee u

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

16.05.2021 20:07

Jacky_5

Super einfach, lecker und schnell. Hab ein Päckchen Puderzucker genommen (250 g). Hatte mal ein anderes Rezept probiert, wo es bei 90 °C Ofentemperatur lange 3 Stunden dauerte und es war mit Zitrone, was mir nicht so schmeckte. Dieses Rezept ist perfekt. Danke dafür. 5*

[Antworten](#)

03.04.2021 21:16

Carriengton

Tolles Rezept. Zum ersten Mal gemacht und direkt super geworden. Habe

allerdings nur ca 150g Puderzucker genommen und 2 Pck Vanillin Zucker. In das Eiweiß habe ich noch eine Prise Salz gegeben. Beide Bleche gleichzeitig im Ofen (1,5 h, 100 Grad Umluft) und kamen beide alle gleich gut raus.

Antworten

10.01.2021 18:00

Gotzi2

Hallo,
tolles Rezept. ich habe nur 180g Zucker genommen, für mich gerade richtig.

Antworten

30.12.2020 13:21

Ghostwitch

Simpel und einfach.
Habe mich gewundert warum sie ewig nicht fest werden, aber mein Auskühlen werden sie ja steinhart. Hat mich ein wenig irritiert.

Antworten

30.01.2021 16:20

wichtelchen272

Steinhart sind die bei mir nie geworden. Komisch.

Antworten

26.09.2012 18:03

schaech001

Habe heute mein Eiweiß mal nicht dem Hund gegeben und diese Baiser gebacken. Da ich keinen Spritzbeutel habe, nahm ich 2 Teelöffel, was auch gut geht, halt nicht so perfekt aussieht. Diese Dinger machen süchtig...sehr süß und

sehr lecker. Nur eine Frage hätte ich: dachte, sie sind richtig weiß, haben aber ein wenig Farbe angenommen. ist das richtig so???

Liebe Grüße

Christine

Antworten

27.09.2012 04:50

wichtelchen272

Guten Morgen!

Es liegt an der Temperatur und der Zeit im Backofen. Bei hohen Temperaturen karamelisiert der Zucker und die Baisers bekommen Farbe. Wenn Du das vermeiden möchtest, dann musst die die Baisers bei 60°C bis max. 80°C (Umluft) im Backofen trocknen, was dann allerdings mehr Zeit in

Anspruch nehmen wird. Nach einer Stunde würde ich sie aus dem Backofen nehmen und schauen, wie fest sie sind. Sind sie noch viel zu weich, dann einfach wieder in den Backofen stecken und weiter trocknen lassen.

Ich hoffe ich konnte Dir weiterhelfen.

Liebe Grüße

wichtelchen

Antworten

27.09.2012 07:44

schaech001

Danke für die schnelle Antwort. Du könntest Recht haben....werde mit der Temperatur runtergehen. Zeit ist kein Problem. Wollte nur noch sagen, daß die Baiser sehr gut geschmeckt haben, also nicht verbrannt oder so.

Liebe Grüße

Christine

Antworten

02.08.2013 15:30

icegirl007

wenn Sie keine Spritzbeutel haben, einfach eine 1l Einfriertüte nehmen, alles rein geben und unten eine Spitze abschneiden ;) geht besser als Löffel

Antworten

02.08.2013 19:40

schaech001

danke für den Tipp.....frag mich manchmal, warum ich da nicht selber drauf

gekommen bin. Und danke für die Erinnerung an die leckeren Baisers.....hab schon sehr lange keine mehr gebacken.

Liebe Grüße

Christine

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[eeierschecke rezepte](#), [grillchampignon rezepte](#), [hähnchenroulade rezepte](#), [kirschen rezepte](#), [matjestatar rezepte](#), [rote johannisbeeren torte rezepte](#), [schnittzelaufwurf rezepte](#), [seebarschfilet rezepte](#), [thunfischcreme rezepte](#), [zucchinistrudel rezepte](#)