

Baiser

Zutaten:

4	Eiweiß
200 g	Staubzucker
1 Prise	NaCl

Experimentiervorschrift:

Eiweiß (leicht gesalzen) steif schlagen, nach und nach den Staubzucker zugeben, kleine Häufchen auf Backpapier spritzen. Bei 100 bis 120 ° C¹ mindestens 60 min trocknen lassen (evtl. Backofentür ein wenig öffnen), manchmal sogar 90 min.

¹ 212–248° F