Baiser

Zutaten für 1 Blech

200	ml	Aquafaba (z. B. Kichererbsenwasser - Dose/Glas)
1	TL	Xanthan
½	TL	Backpulver
1	TL	Zitronensaft
120	g	Puderzucker

Zubereitung

Aquafaba mit Xanthan, Zitronensaft und Backpulver vermischen und mit dem Handrührgerät bis zum Eischnee rühren. Nun den Puderzucker noch einrühren.

Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Baiser mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Tüte nebeneinander auf ein Backblech setzen. Sie fließen nicht auseinander und können recht dicht gesetzt werden.

Baiser 45 Minuten auf 100 Grad backen. Hierbei mit einem Holzlöffel den Ofen einen Spalt offen halten. Dann auf 125 Grad erhöhen und weitere 45 backen. Auf 150 Grad erhöhen, ggf. auf die untere Schiene mit dem Blech und nochmals 30-45 Minuten backen.

Die Baiser werden erst fest, wenn sie kalt sind.

FERTIG!