

Baiserplätzchen - Plätzchen aus Eischnee

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eiklar
1	Prise	Salz
1	Teel.	Vanilleextrakt
1	Teel.	Zitronensaft
150	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Nur 5 Zutaten, eine kurze Vorbereitungszeit und schon stehen diese grandiosen Baiserplätzchen aus Eischnee vor dir auf dem Tisch. Dazu ist das Rezept auch noch richtig einfach - also ran ans Werk!

1. Schritt Den Ofen auf 120°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Eiklar mit dem Salz steif schlagen. Vanilleextrakt und Zitronensaft unterrühren, dann nach und nach den Puderzucker darüber sieben und zu steifem, glänzenden Schnee schlagen.

2. Schritt In einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfer auf das Backblech spritzen. Im Ofen 20-25 Minuten backen. Die Plätzchen sollten möglichst hell bleiben. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.