



Halloween-Baiser-Geister



12 Portionen



1 Stunde 40 Minuten

Zutaten

- 50 g Puderzucker
- 1 kaltes Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Schwarze Pasten-Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiß, Salz und Zitronensaft mit einem Mixer steif schlagen, bis es Spitzen zieht und schnittfest ist.
3. Puderzucker nach und nach unter den Eischnee rühren, bis eine glänzende Masse entsteht.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf das Backblech erst einen großen, darauf einen mittleren und obenauf einen kleinen Klecks spritzen. Spritzbeutel zum Formen einer kleinen Spitze, nach oben abziehen.
5. Geister-Häufchen im vorgeheizten Ofen bei 100 °C etwa 85 Minuten trocknen lassen.
6. Die Geister sind fertig gebacken, wenn die Oberfläche nicht mehr klebt und es sich beim leichten Draufklopfen hohl anhört.
7. Aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.
8. Mit einem dünnen, feinen Pinsel mit schwarzer Lebensmittelfarbe (oder geschmolzener dunkler Schokolade) vorsichtig verschiedene Gesichter auf die Geister malen.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de