

Baiser-Erdbeer-Rosen

Die Baiser-Erdbeer-Rosen werden jede Kaffeetafel auf, weil sie einfach hübsch anzuschauen sind. Zudem kommen süße Naschkatzen ganz auf ihre Kosten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Für das Baiser

64 g	Eiweiße (Zimmertemperatur)
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
0.5 TL	Frischen Zitronensaft
0.5 TL	Speisestärke (gesiebt)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (Gel-Farben)

Für die Füllung

200 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
Nach Belieben	Frische Erdbeeren

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zitronenmelisse
---------------	-----------------

Zubereitung

1. Für die **Baiser-Erdbeer-Rosen** zuerst auf ein Backpapier 4 Kreise (ca. 8-9 cm Ø) aufmalen. Dann den Bogen wenden, damit das gemalte nicht mit dem Lebensmittel in Berührung kommt. Diesen hinterher auf ein Backblech legen. Rechtzeitig den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Eiweiße mit dem Salz zu steifen Eischnee schlagen.
3. Nun den Zucker nach und nach hinzu rieseln lassen. Die Masse dann so lange schlagen, bis sie glänzt und Spitzen zieht.
4. Danach den Zitronensaft und die Speisestärke (gesiebt) hinzufügen und ca. eine Minute unterrühren.
5. Jetzt einen Spritzbeutel mit Sternentülle zur Hand nehmen. Dann am besten ein langes Holzstäbchen in etwas Lebensmittelfarbe (am besten Rot oder Rosa) tauchen und ein paar Linien (ca. 3-4 Stück) im Inneren des Beutels ziehen.
6. Nun den Eischnee in den Spritzbeutel füllen und innerhalb der aufgemalten Kreise gleichmäßige Rosen oder Schnecken aufdressieren.
7. Dann am Rand der Rosen zwei weitere Kreise übereinander aufspritzen, sodass eine Baiser-Schale entsteht. Sollte das Gespritzte nicht ganz grade sein, kann man mit einer Palette den äußeren Rand vorsichtig glätten. Anschließend die Baiser-Schalen in den Ofen stellen, die Temperatur auf 100 °C Umluft reduzieren und die Masse ca. 60 Minuten trocknen lassen. Danach den Ofen ausschalten und die Schalen bei leicht geöffneter Backofentür auskühlen lassen.
8. Erst vor dem Servieren nach Belieben die Erdbeeren waschen, vom Grünzeug befreien und in längliche Scheiben schneiden.
9. Nun das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.

10. Danach das Schlagobers auf die 4 Baiser-Schalen verteilen.

11. Letztendlich die Erdbeerscheiben wie Rosenblätter anordnen, mit Melisse dekorieren und sofort servieren.

Tipp

Da jeder Backofen anders backt, sollte man darauf achten, dass das Baiser von den Baiser-Erdbeer-Rosen nicht braun wird. Dann bitte die Temperatur reduzieren.