

Zephyr Fruchtschaumküsse

Die bunten Zephyr Fruchtschaumküsse sind eine tolle Leckerei. Das fruchtige Rezept ist einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

200 g	Erdbeeren (oder Himbeeren, Heidelbeeren auch gemischt)
100 g	Zucker
30 g	Agar-Agar
70 ml	Wasser
1 Stk.	Eiweiß
180 g	Zucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
1 Prise	Salz
	Staubzucker

Zubereitung

1. Die Erdbeeren mit 100 Gramm Zucker aufkochen und zirka 3 Minuten köcheln lassen. Die Fruchtmasse durch ein Sieb streichen und im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Das Eiweiß zur abgekühlten Masse geben und über 5 Minuten zur einer festen Masse schlagen.
3. Den Zucker mit Agar Agar, Salz und Wasser vermengen und aufkochen. Einige Minuten köcheln lassen.
4. Die heiße Mischung zum Fruchtschaum geben und weitere 5 Minuten schlagen. Abschließend den Zitronensaft zugeben.
5. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel geben und kleine Kreise auf ein Backpapier spritzen.

Danach über Nacht trocknen lassen.

6. Die Zephyr Fruchtschaumküsse mit Staubzucker bestäuben und genießen.

Tipp

Zwei Teile zusammendrücken und in Staubzucker wälzen. In Papierförmchen verpackt ist die süße Nascherei ein tolles Mitbringsel.