

Osterbaiser



Oster-Baiser – einfaches Rezept für Baiser in Osternest-Form mit bunten Eiern – ideal zur Eiweiß-Restverwertung

Ob beim Backen oder Selbermachen von Likör mit Eiern – oft bleibt Eiweiß übrig und man fragt sich, was man damit machen soll. Eine ganz einfache Resteverwertung ist es, wenn ihr aus dem Eiweiß Baiser zum Naschen macht.

Baiser ist ganz einfach nur eine feste Masse aus steifgeschlagenem Eiweiß, das mit Zucker gesüßt und anschließend getrocknet wird. Es ist in aller Welt auch als Meringue bekannt.

Zu Ostern könnt ihr das Baiser hübsch grün einfärben und mit Zuckereiern als süße Osternester dekorieren. Darüber freuen sich die Kinderchen, wenn die Erwachsenen am [Osterlikör](#) naschen ;-). Die kleinen Oster-Baiser Nester eignen sich auch wunderbar zum Mitnehmen bei einem Osterfest in Schule oder Kindergarten, da sie sich so toll teilen lassen.

Zutaten für 15 kleine Baisernestchen:

- 6 Eiweiß
- 250 g Zucker
- etwas grüne Lebensmittelfarbe (ich empfehle: [Wilton Lebensmittelfarben*](#))
- bunte Zuckereier aus dem Supermarkt

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 90 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 105 Minuten

So wird das Osterbaiser zubereitet

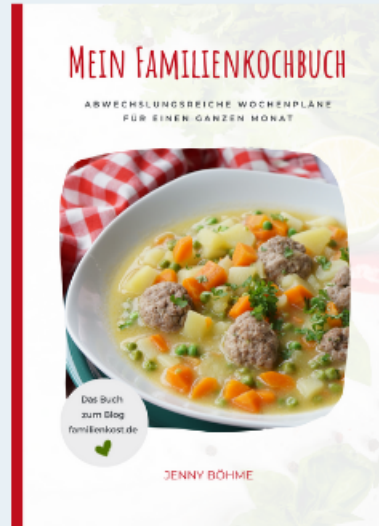
1. Schlage das Eiweiß mit etwas grüner Lebensmittelfarbe steif zu Eischnee und lass dann den Zucker einrieseln, bis er sich aufgelöst hat.
2. Jetzt belegst du zwei Bleche mit Backpapier oder Dauerbackfolie.
3. Nimm dir einen guten Spritzbeutel* und fülle die Baisermasse hinein.
4. Ganz nach Belieben spritzt du nun einfache Tupfen oder kleine süße Osternester auf das Backpapier.
5. Anschließend geht es für deine Oster-Baiser bei 60-80°C Ober- und Unterhitze für etwa 1,5 Stunden in den Backofen. Fertig sind deine Osterbaiser, wenn sie außen hart sind. Bei einer höheren Temperatur geht es zwar schneller, aber dann nehmen sie auch Farbe an und das ist nicht unbedingt gewollt.
6. Nach dem Backen lässt du die kleinen Baiser abkühlen, bevor du sie noch nach Belieben verzieren kannst. Ich habe einfach ein paar süße Zuckereier mit etwas Puderzucker-Zitronen-Guss befestigt.

Hinweis: Die fertige Baiser-Masse sollte zügig verarbeitet werden, da sie sonst nach wenigen Minuten wieder zu Eiklar zerfällt.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Und nun? Schau dir schnell meine weiteren [Oster-Rezepte](#) an.