



TANNENBAUM BAISER

2 Eiweiße
125g Zucker
40g Puderzucker
Lebensmittelfarbe in Pastenform

Das Eiweiß wird mit dem Zucker über einem Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzt. Nach etwa 10 Minuten, wenn keine Zuckerkrystalle mehr spürbar sind wird die Masse in eine andere Schüssel geleert und für etwa 7 Minuten mit der Küchenmaschine sehr steif geschlagen. Danach wird der Puderzucker hinzugefügt und weitere zwei Minuten geschlagen. Jetzt kann die Masse grün eingefärbt werden.

Der Spritzbeutel wird innen nochmals mit etwas Lebensmittelfarbe eingerieben und danach kann die Masse in den Sack gefüllt werden.

Die Masse wird jetzt als Tannenbäumchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gespritzt und danach können sie für 2 Stunden bei 80°C Umluft gebacken werden.