

Mandelbaiser, köstlich zu füllen mit Cremes, Sahne, Früchten etc.

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });
```

Köstlich zu füllen mit Cremes, Sahne, Früchten etc.

Zutaten

- Für die Baiser:
- 125 g Eiweiß
- 60 g Zucker
- 60 g geriebene Mandeln.

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden schritten:

Schritt2

Das kalte Eiweiß zunächst nahezu steif anschlagen, den Zucker dazu geben, zuletzt dann die geriebenen Mandeln unter heben und in einen Spritzbeutel geben; auf Back-Trennpapier spritzen.

Schritt3

Ca. 1 - 1 1/2 Std. bei ca. 80 - 90 ° C im Ofen trocknen, nicht backen, keine Farbe nehmen zu lassen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** baiser, sahne, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandelbaiser-koestlich-zu-fuellen-mit-cremes-sahne-fruechten-etc/>