



Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Baiserküsschen

3	Eiweiß
200 g	Feinkristallzucker
1 EL	Chai-Gewürzmischung
1 Becher	Becher Schokoladenglasur

Für die Chai-Gewürzmischung

1 TL	♦ Zimt gemahlen
1 TL	♦ Neugewürz (Piment) gemahlen
1 TL	♦ Nelken gemahlen
1 TL	♦ Bio Ingwer gemahlen
2 Stk.	♦ Cardamom ganz
1 Prise	♦ Muskatnuss ganz

Chai-Baiserküsschen

🕒 40–50 Min ❤️ ❤️ ❤️

Zubereitung

- 1 Eiweiß steif schlagen, danach den Zucker einrieseln lassen. Sobald der gesamte Zucker untergerührt ist, 6 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen.
- 2 Backofen auf 100 °C vorheizen.
- 3 Baisermasse vorsichtig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, dabei Luftlöcher im Beutel vermeiden.
- 4 Baiserküsschen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
- 5 Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen und in einem sehr feinen Sieb über die Baiserküsschen sieben.
- 6 Baiserküsschen für 35 Minuten bei 100 °C Umluft backen. Die Baiserküsschen sind fertig, sobald sie sich vom Backpapier lösen.
- 7 Schokoladenglasur nach Packungsanleitung erwärmen und die ausgekühlten Baiserküsschen hineintunken.
- 8 Auf Backpapier trocknen lassen und genießen. Luftdicht aufbewahren.

