



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.

Zutaten 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 | ♦ Ingwer gemahlen |
| 2 Stk. | ♦ Cardamom ganz |
| 1 Prise | ♦ Muskatnuss ganz |

