

KLEINE BAISER GEISTER FÜR HALLOWEEN (GLUTENFREI)

Posted on 29. Oktober 2016



Diese Baiser Geister für Halloween zum vernaschen sind zu nicht nur bei Kinder sehr beliebt. Sie sind mit wenigen Zutaten

hergestellt, die man meistens zuhause hat. Ich habe sie diesmal eher freundlich und ein bisschen frech gestaltet. Ihr könnt sie natürlich auch gruselig dekorieren...

Zu meinen Baiser Geister für Halloween mit einer leckeren Überraschung im Bauch geht's [hier](#).

Zutaten:

(für ca. 20 Stück)

- 2 Eiklar (Ei Gr.M)
- 100g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker (Vanillin)
- 1 Prise Salz
- 1/2 Tl (Mais-)Stärke
- Zum Dekorieren: Pastenfarbe oder Zuckerschrift in Schwarz und Rot)

Zubereitung:

- Die Eiweiße zusammen mit dem Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) oder mit einer Küchenmaschine (mit Schneebesens) zu sehr steifen Eischnee aufschlagen. (Mit dem Thermomix mit eingesetztem Schmetterling so lange auf Stufe 3,5 aufschlagen, bis kein Flüssiges Eiklar mehr unten im Mixtopf vorhanden ist.)
- Den Zucker und Vanillezucker dazugeben und so lange weiter aufschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. (etwa 4-5 Minuten)
- Die Stärke hineinsieben und vorsichtig unterheben.
- Die Baiser Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen (Alternativ einen Gefrierbeutel nehmen und eine Ecke abschneiden.) und in kreisenden Bewegungen spitze Tuffs auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Nun müssen die kleinen Geister für ca. **90 Min. bei 90°C Umluft** getrocknet werden. Sie sind fertig, wenn sie sich trocken anfühlen.
- Bitte beobachtet die Geister während des Trocknens, denn jeder Ofen backt anders und sie sollten nicht bräunen.
- Wenn ihr nur Ober - Unter - Hitze habt, solltet ihr die Geister bei 110°C ebenfalls für 90 Min. backen. Allerdings ist Umluft empfehlenswert, da sie zusätzlich einen leicht trocknenden Effekt hat.
- Wenn die Geister abgekühlt sind, könnt ihr ihnen Gesichter aufmalen. Bei mir hat es am besten mit Zuckerschrift und einem feinen Pinsel geklappt.

♥ Viel Spaß beim Nachmachen! ♥