

KLEINE BAISER GEISTER FÜR HALLOWEEN MIT ÜBERRASCHUNG IM BAUCH

Posted on 30. Oktober 2016



Überraschung im Bauch. Sie sind außerdem mit wenigen Zutaten hergestellt, die man meistens zuhause hat. Ich habe sie wieder freundlich - frech gestaltet. Ihr könnt sie natürlich auch gruselig

Diese süßen Geister zum vernaschen sind eine Variation meines Baiser - Geister - Rezepts und haben eine kleine

dekorieren...

[Hier](#) geht's zur glutenfreien Variante.

Zutaten:

(für ca. 20 Stück)

- 2 Eiklar (Ei Gr. M)
- 100g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker (Vanillin)
- 1 Prise Salz
- 1/2 Tl Stärke
- ca. 20 Oblaten (50 mm)
- 20 Stück Lieblings-Süßigkeit z.B. Toffifee, weiche Karamellbonbons, Rolo
- 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.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech die Oblaten verteilen. Die Süßigkeit eurer Wahl mittig auf die Oblaten platzieren. Ich habe Toffifee gewählt und sie mit der glatten Seite nach unten auf die Oblaten gelegt.
- Die Baiser Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen (Alternativ einen Gefrierbeutel nehmen und eine Ecke abschneiden.) und in kreisenden Bewegungen spitze Tufts auf die Oblaten mit Süßigkeit 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 bäckt 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! ♥