

Rezept

# Veganes Baiser aus Kichererbsenschnee

Ein Rezept von Veganes Baiser aus Kichererbsenschnee, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>120 ml</b> Kichererbsen-Flüssigkeit (Abtropfwasser aus der Dose)	<b>½ TL</b> Guarkernmehl
<b>50 g</b> Puderzucker	<b>4 Tropfen</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 5 kcal | **Haltbarkeit** ca. 4 Wochen

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kichererbsenflüssigkeit mit dem Guarkernmehl und dem Zitronensaft in einen hohen Rührbecher oder in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe ca. 5 Min. zu steifem Schnee schlagen, bis sich standfeste Spitzen formen (Bild 2).
2. Den Puderzucker durch ein feines Sieb streichen und nach und nach unter weiterem Rühren in den Kichererbsenschnee einrieseln lassen (Bild 3). Weiterrühren, bis eine standfeste, glänzende Baisermasse entstanden ist.
3. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und Tuffs von ca. 3 cm Ø auf das Backpapier spritzen (Bild 4). Baiser im Ofen (Mitte) ca. 2 Std. trocknen lassen. Die Ofentür öffnen und die Baisers im Ofen abkühlen lassen. Das Baiser sollte durch und durch trocken sein.
4. Das Baiser aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Backpapier lösen und in einer luftdichten Dose aufbewahren. Kühl und trocken gelagert ist es mehrere Wochen haltbar.