

Rosenblätter-Baiser (Schäumle) mit frischen Gartenbeeren



Gartenaromen und Gaumenfreuden

Im Garten sind die ersten Beeren reif. Besonders die feinsäuerlichen Johannisbeeren schmecken sehr gut mit Baiser. Baiser wird in Baden-Württemberg auch "Schäumle" genannt. Sie bestehen hauptsächlich aus aufgeschlagenem Eiweiß und Zucker. Mit zarten Rosenblättern, Zitronenabrieb, Minze und Vanille hinterlassen die luftigen Schäumle ein unvergleichliches Aroma am Gaumen. Und sie lassen sich beliebig füllen. Zum Beispiel mit Joghurt, Quark, Konfitüre, rote Grütze oder Eis. Ganz nach Lust und Laune.

Hier die Rezeptur für "**Rosenblätter-Baiser (Schäumle) mit frischen Gartenbeeren**":

Zutaten

für 6 Baisers

- 2 frische Eier (Größe L)
- 70 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- 1 TL Zitronensaft
- Abrieb einer Biozitrone
- 1 Packung Vanillezucker
- 5 unbehandelte Rosenblätter
- 2 Blätter Minze oder Zitronenmelisse

- Frische Beeren (z.B. Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
- Wer möchte: etwas Joghurt oder Vanillecreme

Zubereitung

Für die Baisers (Schäumle) ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen (Umluft: 90°C). Die Eier in Eiweiß und Eigelbe trennen. Eigelbe anderweitig verwenden oder einfrieren.

Rosenblätter und Minze fein schneiden. Eiweiß mit einer Prise Salz und 1 TL Zitronensaft steif schlagen. Nach und nach 70 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. 15 g Stärke, Zitronenabrieb, Rosenblätter und Minze untermischen. Mit einem Esslöffel 6 Eiweiß-„Wölkchen“ aufs Backpapier setzen.

Im Ofen 4 Stunden backen. Damit die Baisers nicht bräunen, die Temperatur jede Stunde um 10 Grad reduzieren. Tipp: Im ausgeschalteten Ofen über Nacht trocknen lassen.

Zum Anrichten die Baisers aufschneiden oder in eine Dessertschale bröseln. Mit frischen Beeren und Joghurt oder Vanillecreme servieren.

