Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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-„Wölckchen“ 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.