



## Zubereitung

**Fürs Baiser:** Backofen auf 100° Umluft vorheizen. Eiweiß, Zitronensaft und Salz steif schlagen. Am Schluss Zucker einrieseln lassen, bis dieser sich gelöst hat und die Masse schön glänzt. Stärke daraufsieben und unterrühren. Die Masse in einen Einwegspritzenbeutel füllen und kurz kalt stellen.

Insgesamt ca. 20 Tuffs aufs Backpapier spritzen. 45 Minuten backen, dann auf 75° Umluft reduzieren und eine weitere Stunde backen.

**Fürs „Häubchen“:** weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und vorsichtig die Baisertuffs eintauchen - auskühlen lassen.

**Gutes Gelingen!**