


## Pistazien-Kokos-Baiser aus dem Thermomix®



© Pistazien-Kokos-Baiser - Rezepte mit Herz

 15 Min + Backzeit

 mittel

 6 große Baisers

### Gelingsicher - fluffig aufgeschlagenes Eiweiss mit feinen Zutaten.

Nach ausgedehnten Kochsessions bleiben gerne mal Lebensmittel übrig. Oft auch Eiweiße, die schnell weiterverarbeitet werden müssen. Wir haben hier eine tolle Idee, wie aus den Resten ein neues Highlight wird.

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>4</b>	Eiweiß, zimmerwarm, am besten von nicht ganz frischen Eiern
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Weinsteinbackpulver
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	milder, weißer Essig
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Vanille-Extrakt
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Mondamin
<input type="checkbox"/>	<b>3 EL</b>	gehackte Pistazien
<input type="checkbox"/>	<b>3 EL</b>	Kokosflocken

#### Zubereitung

1. Zucker in 10"/Stufe 10 zu Puderzucker vermahlen und beiseitestellen, Mixtopf gründlich ausspülen und trocknen.
2. Ofen auf 130° **Ober-/Unterhitze** vorheizen.
3. Schmetterling einsetzen, Eiweiß in den Mixtopf geben und 5 Min./37°/Stufe 3,5 schaumig schlagen.
4. Weitere 5 Min./Stufe 3 einstellen und den Puderzucker teelöffelweise **langsam** hinzugeben, immer warten, bis er gründlich verrührt ist.
5. Weitere 40 Sek./Stufe 3 einstellen und Essig, Vanille-Extrakt und Mondamin hinzugeben.
6. Vorsichtig in eine große Schüssel umfüllen.
7. Pistazien und Kokosflocken in einem Schüsselchen gut vermischen. Vorsichtig unter den Eischnee in der Schüssel heben.
8. In der gewünschten Größe, beispielsweise mit 2 EL auf das Backblech geben und 2 Stunden eher trocknen als backen, dabei die Ofentür mit einem Holzlöffelstiel o.ä. aufhalten. Den Ofen ausstellen und die Baiser im warmen Ofen weiter trocknen lassen, am besten über Nacht. Baiser sind fertig, wenn man sie ganz leicht vom Backpapier lösen kann.

#### Nährwertangaben

Pro Stück ca. 250 kcal, 5 g E, 9 g F, 36 g KH