

# Karamell-Baiser-Wolken

---



## **Zutaten (15 Stück):**

4 Eiweiß  
200 g Zucker  
100 ml Salz-Karamellsauce (selbstgemacht)  
2 TL Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Baisermasse ganz fest ist.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 80 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Mit Hilfe von zwei Esslöffeln von der Baisermasse 15 Häufchen abstechen und mit einem Abstand von etwa 3 cm auf die vorbereiteten Backbleche setzen.

Die Karamellsauce in die Mitte der Baiserwolken geben und mit einem Holzspieß leicht unterziehen.

Die Baiserwolken im vorgeheizten Backofen geben für 100 Minuten trocknen lassen. Danach herausnehmen, leicht fest werden lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen. Auf ein Gitterrost geben und vollständig abkühlen lassen.

***Nährwertangaben: 107 kcal p.P., 16 g KH p.P.***