

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 09.03.2023

Baiser-Küken im Mandelsplitternest

Für 10 Stück

Zutaten

Für die Baiser-Küken:

2 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Msp. gelbe Lebensmittelfarbe
50 g Marzipanrohmasse
1 Msp. orangene Lebensmittelfarbe

Für das Mandelsplitternest:

120 g Mandelstifte
20 g Puderzucker
130 g Vollmilchkuvertüre

Für die Dekoration:

Zuckeraugen

Außerdem:

Schlagkessel mit Standring
Backblech
Backpapier für das Backblech
(Einmal-)Spitzbeutel mit großer runder Tülle
(digitales) Küchenthermometer



Zubereitung

Tipp: Die Baisers am Vortag vorbereiten!

1. Für die Baiser-Küken ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Vom Eiweiß 1 EL Eiweiß für das Mandelsplitternest abnehmen und beiseitestellen.
2. Restliches Eiweiß mit 1 Prise Salz in einen Schlagkessel geben und auf einem passenden Topf über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad mit einem Schneebesen verrühren. Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Sobald keine Kristalle mehr zu spüren sind, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und auf den Standring stellen. Erwärmtes Eiweiß darin mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen.
4. Den Eischnee gelb einfärben und mit Hilfe eines Spritzbeutels mit großer runder Tülle 10 Berge auf das vorbereitete Backblech dressieren, dabei die Berge zum Schluss hoch ziehen damit der „Schopf“ der Küken entsteht. Im heißen Ofen in der Ofenmitte zwei Stunden trocknen.

Tipp: Die Trocknung gelingt besonders gut, wenn Sie gelegentlich den entstehenden Dampf ablassen, indem Sie die Ofentür gelegentlich kurz öffnen.

5. Für die Dekoration das Marzipan orange einfärben. Daraus 20 Kükenfüßchen und 10 Schnäbel modellieren.
6. Die Baiserberge vorsichtig auf ein Gitter setzen und abkühlen lassen. Das mit Backpapier ausgelegte Blech beiseitestellen.
7. Für das Mandelsplitternest den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Mandelstifte, Puderzucker und beiseitegestelltes Eiweiß mischen und auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
9. Mandeln im heißen Ofen in der Ofenmitte 10 Minuten bei goldbraun backen. Mandeln auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.

10. Inzwischen die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. 90 g Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und auf einem passenden Topf über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad temperieren. Dafür die Kuvertüre unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikonspatel auf 40 Grad erhitzen und schmelzen. Mit dem Küchenthermometer nachmessen.

11. Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und auf den Standring stellen. Übrige Kuvertüre unterrühren und sie auf 31 Grad abkühlen. Abgekühlte Mandelstifte untermischen und zu 10 Nestern formen und trocknen lassen.

Tipp: Schlagkessel nicht sofort ausspülen. Die übrig gebliebene Kuvertüre kann verwendet werden, um die Dekoration zu befestigen.

12. Füßchen, Schnäbel und Augen mit Kuvertüre an den Baiser-Küken befestigen. In jedes Nest ein Baiser-Küken setzen. Anschließend servieren und genießen