

Veganes Rezept

Schokobaisers mit MyEy, EyWeiss

VEGUSTO

Swiss 100% plant-based gourmet

Eiweiss Schnee ist unentbehrlich für Baiser und Makronen. Das MyEy, EyWeiss hat die Eigenschaften vom Hühnereiweiss, die es braucht, um einen Eiweiss Schnee herzustellen. Jetzt kann das Ei-Eiweiss in Rezepten problemlos mit MyEy, EyWeiss ersetzt werden.

Vegusto, Vegi-Service AG, CH-9315 Neukirch, T: +41(0)71 470 04 04, vegusto.ch • EU: vegusto.com

Rezept für 15-20 Schokobaisers

Schokobaisers mit Mandeln

- 20 g MyEy, EyWeiss
- 100 ml Wasser
- 250 g Puderzucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 gestr. EL Kakaopulver

Schokobaisers mit Schokolade

- 20 g MyEy, EyWeiss
- 100 ml Wasser
- 250 g Puderzucker
- 100 g Zartbitter-Schokolade, gerieben
- 4 gestr. EL Kakaopulver

Zubereitung:

Schokobaisers mit Mandeln

- Backofen auf 150°C (130°C Umluft) vorheizen. 2 grosse Backbleche mit Backpapier auslegen.
- MyEy, EyWeiss und das Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Küchenmixer vermischen. So lange schlagen (ca.10 Minuten) bis man einen Messerschnitt sehen kann.
- Den Puderzucker in etwa 4 Portionen mit dem Rührgerät untermixen, bis die EyWeisszuckermasse dicklich vom Löffel fällt und glänzt.
- Vorsichtig die Mandeln und den Kakao mit einem Küchenspachtel unterheben.
- Die Masse zügig mit Hilfe eines Teelöffels in kleinen, kreisförmigen Häubchen von etwa 2 cm Durchmesser auf das Backblech setzen. Beliebig mit Mandelblättchen oder Schokostreuseln dekorieren.
- 15-20 Minuten ruhen lassen.
- 20 bis 25 Minuten backen, bis die Schokobaisers gerade fest sind.

Schokobaisers mit Schokolade

- Backofen auf 150°C (130°C Umluft) vorheizen. 2 grosse Backbleche mit Backpapier auslegen.
- MyEy, EyWeiss und das Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Küchenmixer vermischen. So lange schlagen (ca.10 Minuten) bis man einen Messerschnitt sehen kann.
- Den Puderzucker in etwa 4 Portionen mit dem Rührgerät untermixen, bis die EyWeisszuckermasse dicklich vom Löffel fällt und glänzt.
- Vorsichtig die Schokolade und den Kakao mit einem Küchenspachtel unterheben.
- Die Masse zügig mit Hilfe eines Teelöffels in kleinen, kreisförmigen Häubchen von etwa 2 cm Durchmesser auf das Backblech setzen. Beliebig mit Streuseln dekorieren.
- 35 bis 40 Minuten backen, bis die Schokobaisers gerade fest sind.