



1A+1B

Vegetarian

Sinterklaas-Baiser



Zubereitungszeit
60 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Den Ofen auf 110 °C vorheizen und den Mixer und eine Schüssel mit Essig und Küchenpapier entfetten. In der entfetteten Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Das Dessert Banane-Zimt und die Stevia-Tropfen vorsichtig mit einem Löffel einrühren. Backpapier auf das Backblech legen und einen Spritzbeutel mit der Mischung füllen. Runde oder längliche Baisers auf das Backblech spritzen und dieses in die Mitte des vorgeheizten Ofens stellen. Die Baisers nach ca. 45 Minuten Backen vorsichtig vom Backblech nehmen. Die Baisers dürfen in der Mitte noch etwas 'klebrig' sein.

Zutaten

- ☐ ½ Beutel PS. food & lifestyle dessert banana kaneel
- ☐ 2 Eiweiß
- ☐ 4 Tropfen flüssiges Stevia
- ☐ Extra: Spritzbeutel

Nährwerte pro Person

Energie	76 kcal
Kohlenhydrate	2 g
Eiweiß	15 g