



Erdbeer - Minze - Salat mit Holunderblütensirup auf Baiser

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Skandinavische Mittsommerland Küche, erfrischend, einfach und doch so... lecker

Zutaten

- Für ca. 10 Stück Baiser Taler:
- (Geht auch mit Baiser vom Bäcker)
- 4 Eiweiß
- 200 g feiner Zucker
- 1 TL Essig
- Etwas Pflanzenöl für das Backblech
- Für die Erdbeer -Minze - Salat:
- 500 g Erdbeeren, gewaschen, Stielansätze entfernt, grob gewürfelt
- 10 frische Minze Blätter, in feine Streifen
- 100 ml Holunderblütensirup
- 200 ml geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Baiser Taler:

Schritt2

Das gekühlte Eiweiß mit dem Handmixer in einer gekühlten Schüssel intensiv steif schlagen, nach und nach, löffelweise den Zucker dazu geben. Wenn der Schaum schön glänzt, den Essig zufügen.

Schritt3

In einen Spritzsack mit runder Lochtüle füllen und das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt4

Leicht mit Pflanzenöl bestreichen, den Backofen auf 150 ° C vorheizen.

Schritt5

Mit etwas Abstand etwa 7 cm große Plätzchen spritzen (Ca. 10 Stück) und zunächst für 5 min. auf die mittlere Schiene des Backofens geben.

Schritt6

Dann die Hitze auf 130 ° C reduzieren und die Plätzchen weitere 20 min. zu Ende backen.

Schritt7

Vom Blech nehmen, auskühlen lassen.

Schritt8

Die vorbereiteten Erdbeer Würfel mit dem Holunderblütensirup anmachen und die Minze Streifen unterheben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Baiser Plätzchen "mittig" auf einem schönen Dessertteller anrichten, darüber einen kräftigen Löffel geschlagene Sahne geben. Den Erdbeer Salat drum herum aufteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** baiser, minze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-minze-salat-mit-holunderbluetensirup-auf-baiser/>