



BAISER-SCHWÄNE AUF KIRSCHSAUCE

Zutaten:

2 Eiweiß
125g feiner Zucker
90g Mandeln, gehobelt und leicht geröstet

Kirschsauc

425g dunkle Kirschen aus dem Glas
1 EL. Kirschwasser
1 TL feiner Zucker
1 TL Zitronensaft

Mascarponefüllung

250g Mascarpone
2 EL Puderzucker
2 Tropfen Vanillearoma oder 1 Päckchen Vanillezucker
125ml Sahne

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Je 6 tropfenförmige Schwanenflügel auf 2 Bögen Backpapier zeichnen, mit einer maximalen Breite von 5cm und einer Länge von 10cm. Für die Hälse mindestens 6 „S“-Formen aufzeichnen. Wenn möglich mehr, da die dünnen Hälse leicht zerbrechen. Nun das Backpapier auf die Bleche legen. Eiweiß mit dem elektrischen Mixer in einer kleinen, sauberen, trockenen

Schüssel schlagen. Nach und nach Zucker zugeben. Gut einarbeiten, bis er sich gelöst hat. Die Tropfenformen großzügig mit der Masse füllen, wobei die breiteste Stelle etwas dicker sein sollte. Für die Federn die Spitzen der gehobelten Mandeln leicht schräg in die Körper stecken. Die Hälse im Spritzbeutel mit einer einfachen 5-mm-Tülle aufspritzen. Überschüssige Baisermasse für zusätzliche S-Formen verwenden. 1 Stunde backen, Stellung der Bleche nach 30 Minuten wechseln. Backofen ausstellen, und Baisers bei leicht geöffneter Tür abkühlen lassen.

Für die **Kirschsauc** die Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Mit 80ml davon pürieren und erneut abtropfen lassen. Kirschwasser, Zucker und Zitronensaft einrühren.

Für die **Mascarponefüllung** den Mascarpone mit Puderzucker und Vanille mischen. Sahne schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Unterheben, zum Eindicken eventuell rühren.

Für die **Schwäne** 2 Flügel mit Mascarpone verbinden und ein „S“ als Hals hineinstecken. Sauce auf den Tellern verteilen und Schwäne vorsichtig in die Mitte setzen.