

Eton Mess



6 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

Für das Baiser

80°C für ca. 3-4 Stunden

100 g	Eiweiß
100 g	Zucker
2 g	Salz
100 g	Puderzucker

Für die Creme

150 g	Crème Double
350 g	Erdbeeren

Für die Dekoration

6	Erdbeeren mit Kelch
6	Minzblätter

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1x Handmixer
- 1 x [Backmatte 30 x 40 cm](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1 x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)
- 1x [kleine Schüssel 1 ltr](#)
- 1 x [kleiner Schneebesen](#)
- 1 x [kleiner Spritzbeutel](#)
- 1x Hackmesser
- 1x kleines Küchenmesser
- 1x [Stilschaber Löffel](#)
- 1x [Lochtülle Nr. 10](#)
- 1 x [Profi Spritztüten](#)
- 1x Pürierstab
- 1x Messbecher
- 6x Dessertgläser

Zubereitung:

Für die Baiser Tupfen eine Baiser Masse herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers mit dem Handmixer steif schlagen. Anschl. Den restlichen Zucker dazugeben und nochmals steif schlagen.

Den gesiebten Puderzucker dazu geben und wieder gut steif schlagen, bis das Baiser einen festen Stand hat. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle Nr.10 füllen und kleine Tupfen auf eine Backmatte spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 80°C ca. 3-4 Stunden backen. Um ganz sicher zu sein, dass das Baiser durchgetrocknet ist, dann den Backofen ausmachen und die Ofentür einen Spalt öffnen. Über Nacht trocknen lassen.

Für den Aufbau 50 g Meringue grob zerhacken. Die Creme Double gut gekühlt mit dem Handmixer in einer Rührschüssel steif schlagen.

Die Erdbeeren säubern und etwa 1/3 der Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, die anderen 2/3 mit dem Pürierstab pürieren.

Die steife Creme Double mit der klein gehackten Meringue mischen und abwechselnd mit dem Erdbeerpüree und den Erdbeeren in die Cognac Gläser füllen. Mit Minze und Erdbeeren garniert servieren.

Geschichte: Das Eton Mess, ein fruchtig leichtes Sommerdessert-Durcheinander, bekannt seit dem 19th Jahrhundert, wird seitdem zu den traditionellen jährlichen Cricket Turnieren des Eton Colleges gegen die Studenten der Harrow School serviert.

Tipp: Die überschüssigen Baiser Tupfen können für 3-4 Wochen in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden und auch so als kleine süße Nascherei für zwischendurch verkostet werden.

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 09.05.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)