

„Schokschäumle“

Werden nicht wie die weiter verbreiteten weißen Baiser getrocknet sondern bei niedriger Hitze gebacken.



Sowohl das charakteristische "Füßle" als auch das hohle Innere gehören zum erwünschten Gebäck, gerade letzteres ist dem Backen geschuldet.

Obwohl das aus einer italienischen Baisermasse hergestellte Gebäck bei uns stark verbreitet ist, ist es im restlichen Deutschland kaum bekannt.

Die Herstellung gehört regelmäßig zu einer der Herausforderungen an der Stuttgarter Konditor-Meisterprüfung.

Eine ganz besondere Ergänzung jeder Weihnachtlichen Gebäckmischung

Lagerung:

Trocken, kann mit klassischen Baiser gelagert werden.