

Windbäckerei

aka

„Süße Pömmelchen“

Zutaten:

- ❖ 6 Stück Eiklar
- ❖ 200 g Feinkristallzucker
- ❖ 200 g Staubzucker



Zubereitung:

- ❖ Das Eiklar schlägt man zu steifem Schnee, gibt nach und nach den Feinkristallzucker als auch den Staubzucker dazu und schlägt den Schnee gut durch.
- ❖ Man spritzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Formen wie Ringe, Nullen, Arabesken oder kleine Häufchen und trocknet sie im lauwarmen Rohr bei ca. 100-120°C ca. 30 Minuten, bis die Stücke durch und durch spröde sind und sich leicht vom Papier lösen

X-Mas-Tipp:

Mit einer Prise Zimt in der Eischneemasse wird es noch weihnachtlicher.

Deko-Tipp:

Die Windmasse kann vor dem Durchgang im Rohr mit Zuckerstreuseln (z.B. Gold- od. Silberkügelchen) bestreut werden, oder nach dem Auskühlen zur Hälfte in Schokoladeglasur getaucht werden.