

22. Türchen - Windbäckerei

Last Minute Süßes für den Christbaum, ganz einfach selbstgemacht! Ein Rezept von Dagmar Kohl.

Set 1/1 ● ○

Die Bäuerinnen.

22. Dezember

Windbäckerei

6 Stk. Eiklar
200 g Kristallzucker
200g Staubzucker

—

★ Eiklar zu einem Steifen Schnee schlagen, Kristall- und Staubzucker zugeben und gut durchschlagen.
Auf ein Backpapier kleine Formen spritzen.
(Ringe, Nullen, Herzen etc.)
★ Bei 100 Grad ca. 90-100 Minuten durchbacken - bis sie sich leicht vom Papier lösen.
Mit einem Kochlöffel das Backrohr einen Spalt geöffnet lassen (Dampf!)

© Bäuerinnen im Bezirk Krems