

# Windgebäck



Vorarbeiten: ein Backblech mit Alufolie auslegen und das Backrohr auf 100° C vorheizen.

3 Eiklar 150 g Staubzucker	Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und den Staubzucker langsam einrieseln lassen.
Silberperlen Zuckerstreusel	Mit einem Spritzbeutel Ringe auf die Alufolie spritzen. Die Baiserformen nach Belieben mit Silberperlen oder Zuckerstreusel verzieren. Im Backofen 2 Stunden trocknen lassen. Die Backofentür durch Einklemmen eines Kochlöffels einen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

☺ TIPP: Man kann das Gebäck mit Lebensmittelfarbe färben!