

Papa's Windbäckerei

6 Eiklar

250g Staubzucker (Puderzucker)

250g Feinkristallzucker

Eiklar in der Küchenmaschine zu sehr steifem Schnee schlagen. Beide Zuckersorten miteinander vermengen. Wer mag verwendet noch 1 Päckchen Vanillezucker (dann dementsprechend weniger Feinkristallzucker). 2/3 der Zuckermenge nach und nach in den Schnee einrühren und nochmal kräftig aufschlagen. Die Masse muss insgesamt recht fest sein. Das letzte Drittel vorsichtig per Hand unterheben.

Die Masse in einen Dressier-Sack füllen (gezackte Tülle) und in verschiedene Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bringen (ergibt ca. 3 Blech).

Bei 50°C - 100°C (meine Erfahrung sagt 70°C ist optimal) Heißluft ca. 2 Stunden im Backrohr trocknen, dann über Nacht bei 50°C bis 70°C Ober- und Unterhitze im Rohr lassen.