Carolins Eiweissgebaeck

Zutaten für: 60 Stück

4		Eiweiß
150	Gramm	Zucker
1	Essl.	Vanillezucker
1	Prise	Salz

ZUM VERZIEREN

		Zuckerperlen
		Pistazien
		Belegkirschen

Anleitung:

1. Das Eiweiß mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz zu einem festen Schnee schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf mit Backpapier belegte Backbleche verschiedene Formen, wie Ringe, Herzen oder Sterne, spritzen.

2. Den Backofen auf 90 GradC vorheizen.

3. Mit Zuckerperlen, Pistazien und Belegkirschen nach Belieben verzieren.

4. Im vorgeheizten Ofen in 2 bis 3 Stunden mehr trocknen als backen.

Quelle:

*RK*13,03,04 von K.Heizmann