

Kräuter - Pfeffer - Busserl

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Eiweiß
300	Gramm	Zucker
1		Esl. Weizenpuder
1	Prise	Salz
1		Esl. ca.geschroteter farbiger Pfeffer auch rosa Pfeffer
		Nicht gemahlen
1	Essl.	Schnittlauch frisch
1	Essl.	Petersilie frisch
1	Essl.	Sonnenblumen Körner
1	Essl.	Kürbiskerne
1	Essl.	Geh.Mandeln

Anleitung:

Eiweiß mit 1 Esslöffel Zucker mit dem Handrührgerät standfest aufschlagen. Nun den Rest Zucker mit dem Weizenpuder/Mondamin vermischen und nach und nach unter langsamen rühren zugeben. Jetzt kommen die restlichen Zutaten vorsichtig mit einem Kochlöffel untergerührt hinzu.

Aus der Masse wird mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle, kleine Tupfen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und sofort im vorgeheizten Backofen Umluft bei 90°C 15 Min. dann mit 70°C ca. 6 Std. vertigrocknen.