

Russisches - Brot 2

Kategorien: Plätzchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiß
60	Gramm	Pudermilch gesiebt
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Sirup(Grafschafter Goldsaft)
1/2	Essl.	Zimt
1/2	Essl.	Kakao
75	Gramm	Weizenmehl
40	Gramm	Stärkemehl

GLASUR

1	Essl.	Zucker mit
2	Essl.	Wasser aufkochen

Anleitung:

Die Eiweiß sehr steif schlagen, die übrigen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge untermischen, nicht rühren. Es muss eine cremige Masse entstehen. Diese in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech beliebige Buchstaben spritzen und im vorgeheizten Rohr langsam backen bei 150 °C ca. 20 Minuten.

Nach dem Backen sofort dünn mit der Zuckerglasur bestreichen. Nochmals zum Trocknen kurz in den heißen Ofen stellen. Buchstaben vorsichtig vom Blech lösen.