

# Engelszungen

Kategorien: Kategorie:Plätz, Spritzgebäck, Weihnachten

Zutaten für: 45 Portionen

3	Stücke	Eiweiß
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Puderzucker
30	Gramm	Speisestärke
80	Gramm	Kokosflocken
2	Essl.	Vanillelikör

## Anleitung:

1. Schritt Backofen auf 150°C (Umluft 130°C) vorheizen. Eiweiß mit Vanillezucker, Zucker und 100 g Puderzucker sehr steif schlagen. Speisestärke und Kokosflocken mischen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Eischneemasse heben.
2. Schritt Die Masse in einen Tiefkühlbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech längliche Zungen von ca. 5 cm Länge spritzen. Im heißen Ofen 10-15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Schritt Für die Glasur 100 g Puderzucker, Likör und 1-2 EL heißes Wasser zu einem Guss verrühren. In einen kleinen Tiefkühlbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Engelszungen mit dünnen Linien verzieren, fest werden lassen.