

Christbäumchen aus Windmasse

Zutaten für 1 Backblech

4 Eiklar
2 Msp. hellgrüne Lebensmittelfarbe
130 g Feinkristallzucker
130 g Staubzucker gesiebt

Zubereitung

- Eiklar schaumig schlagen, Lebensmittelfarbe hinzufügen, Feinkristallzucker nach und nach dazugeben und steif schlagen.
- Staubzucker mit einem Kochlöffel unterheben (oder mit Hilfe eines Rührelementes für die Küchenmaschine).
- Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen.
- Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kleine Häufchen spritzen. Nach Wunsch mit Zuckerstreudekor verschönern.
- Im Backrohr bei 50°C für ca. 4 Stunden trocknen lassen. Dabei in die Tür einen Kochlöffel spreizen, damit diese leicht geöffnet bleibt. Danach einige Tage in einem warmen Raum nachtrocknen lassen.

TIPP: Der Zuckerstreudekor kann auch nach der Trockenzeit mit Hilfe einer Zuckermasse angebracht werden. Dazu einfach 15 g Staubzucker mit einigen Tropfen Wasser glattrühren, so dass eine zähe Masse entsteht und mit Hilfe eines kleinen Pinsels die Christbäumchen dekorieren.