



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

3 Stk. Eiklar  
45 ml Kräutersirup zum Süßen  
45 g Kristallzucker  
1 Prise Salz  
90 g Staubzucker  
1 TL Stärkemehl

#### Mein persönlicher Tipp

Diese kleine aber feine Süßigkeit lässt sich gut zum Kaffee oder einfach zwischendurch genießen.:

#### Carola Neulinger

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Frühlingswildkräuter in der Küche*

## Luftiger Kräuterwind

#### Zubereitung

- Eiklar mit Kristallzucker, Prise Salz und Kräutersirup (Holunderblüte, Fichtenwipferl, Lindenblüten etc.) sehr steif und kompakt aufschlagen.
- Dann das mit Staubzucker vermischte Stärkemehl einsieben und kurz unterrühren.
- Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Tupfen aufspritzen.
- Wer Blütenzucker zur Hand hat, kann die kleinen Windbusserl zur Deko damit bestreuen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 80 bis 100 °C Umluft je nach Größe der Busserl 1,5 bis 3 Stunden trocknen lassen.

