



**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

## Luftiger Kräuterwind



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

- Eiklar mit Kristallzucker, Prise Salz und Kräutersirup (Holunderblüte, Fichtenwipferl, Lindenblüten etc.) sehr steif und kompakt aufschlagen.
- Dann das mit Staubzucker vermischt 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.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: [Kursunterlage Frühlingswildkräuter in der Küche](#)



**lk** Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsraum für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

