

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 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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Frühlingswildkräuter in der Küche*