



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

2 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
150 g	Staubzucker
	Vanillezucker
1 EL	Stärkemehl

#### Mein persönlicher Tipp

Grundrezept kann beliebig abgewandelt werden - z.B. Lebkuchen-, Kaffee-, oder Schokowindgebäck. Dazu einfach die Masse mit etwas Lebkuchengewürz, Löscaffeepulver oder Kakao verfeinern.:

#### Christine Streif

Seminarbäuerin aus Weilbach

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*

## Windgebäck

### Zubereitung

- o Eiklar mit Salz steif schlagen.
- o Staubzucker und Vanillezucker begeben und über Wasserdampf noch ca. 10 Minuten weiterschlagen.
- o Es soll eine ganz stabile, feste, cremige Masse entstehen.
- o Vom Dampf nehmen und weitere 3-5 Minuten kalt schlagen.
- o Zuletzt das Stärkemehl bzw. Vanillepuddingpulver einrühren.
- o Windmasse in kleinen Mengen in einen Dressiersack mit glatter oder gezackter Tülle (je nach Wunsch) füllen und gleichmäßige Stangerl, Ringe, Busserl etc. auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren.
- o Bei 100-110 °C Heißluft im Backrohr trocknen.
- o Windgebäck lässt sich perfekt bei Restwärme trocknen (nach dem Backen von anderem Gebäck Temperatur zurückschalten).
- o Je nach Größe des Gebäcks dauert der Trockenvorgang 1-2 Stunden, dann aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und gut verschlossen aufbewahren.