



#### 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, Löskaffeepulver oder Kakao verfeinern.:

#### Christine Streif

Seminarbäuerin aus Weilbach

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Kekse & selbstgemachte  
Naschereien*

## Windgebäck

#### Zubereitung

- Eiklar mit Salz steif schlagen.
- Staubzucker und Vanillezucker begeben und über Wasserdampf noch ca. 10 Minuten weiterschlagen.
- Es soll eine ganz stabile, feste, cremige Masse entstehen.
- Vom Dampf nehmen und weitere 3-5 Minuten kalt schlagen.
- Zuletzt das Stärkemehl bzw. Vanillepuddingpulver einrühren.
- 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.
- Bei 100-110 °C Heißluft im Backrohr trocknen.
- Windgebäck lässt sich perfekt bei Restwärme trocknen (nach dem Backen von anderem Gebäck Temperatur zurückschalten).
- Je nach Größe des Gebäcks dauert der Trockenvorgang 1-2 Stunden, dann aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und gut verschlossen aufbewahren.