



#### 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

## Windgebäck



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Eiklar mit Salz steif schlagen.
- Staubzucker und Vanillezucker beigeben 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 zurücksetzen).
- Je nach Größe des Gebäcks dauert der Trockenvorgang 1-2 Stunden, dann aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und gut verschlossen aufbewahren.

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*



**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  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

