

Schneegipfelchen

etwa 80 Stück  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Windmasse:

4 Eiklar (Größe M)
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 EL Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
200 g Zucker
150 g Kokosette

Zum Bestreuen:

50 g Kokosette

1 Windmasse:

Für die Masse Eiklar mit Aroma, Vanillin-Zucker und Puddingpulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Kokosette mit dem Kochlöffel unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen.

2 Zum Bestreuen:

Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und mit Kokosette leicht bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 130 °C

Heißluft 110 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

Die Schneegipfelchen trocken aufbewahren.