

Weihnachts-Bäumchen und -Ringe

20 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Windmasse:

150 g Zucker
4 EL Wasser
½ l Eiklar (Größe M)
100 g Zucker
80 g gesiebter Staubzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix
Dr. Oetker Streudekor
Weihnachts-Mix (zur Saison erhältlich) (zur Saison erhältlich)

1 Windmasse:

Für die Masse Zucker mit Wasser verrühren und zum Kochen bringen. Wenn der Zucker zu kochen anfängt, Eiklar mit Zucker aufschlagen. Den Zucker ca. 2 1/2 Min. zu sirupartiger Konsistenz kochen. Den gekochten Zucker vom Herd nehmen und auf kleiner Stufe und mit kleinem Strahl in das geschlagene Eiklar einlaufen lassen. Auf kleiner Stufe ca. 2 Min.iterrühren, bis die Schaum-Masse lauwarm ist. Den Staubzucker mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. Die Masse teilen und jeweils mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben.

- 2 Die Masse in Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Bäumchen und Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Das Streudekor darauf sofort platzieren.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 90 °C

Heißluft 70 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

- 3 Nach dem Backen das Backrohr abstellen und die Windbäckerei ca. 2 Std. bei offener Backrohtüre trocknen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Unter Zuckerspinnen versteht man Zucker kochen. Beim Rezept Weihnachts-Bäumchen und -Ringe bis 119 Grad kochen. Man kann die Temperatur mit einem Thermometer oder einer Schleife aus Blumendraht überprüfen. Die Drahtschleife in die Zuckerlösung tauchen und wie bei Seifenblasen durchgeblasen. Sind die Blasen zusammenhängend, hat die Zuckerlösung die erforderliche Temperatur erreicht.