

# Windbäckerei

etwa 60 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



## Zutaten:

### Windmasse:

3 Eiklar (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
70 g Zucker  
120 g gesiebter Staubzucker  
1 Pkg. Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl

### Zum Bestreuen:

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

## 1 Windmasse:

Eiklar mit Vanillin-Zucker aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Staubzucker unterrühren. Die Masse teilen und mit Speisefarbe beliebig einfärben.

## 2 Die gefärbten Massen in Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen. Beliebige Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und beliebig mit Streudekor bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei offenem Zug backen.

**Ober-/Unterhitze 70 °C**  
**Heissluft 50 °C**  
**Backzeit: etwa 90 Minuten**

## 3 Die Windbäckerei in einer gut schließenden Dose aufbewahren oder mit Geschenksband versehen als Christbaumbehang verwenden.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Offener Zug: Sollten Sie einen Schieberregler bei Ihrem Backrohr haben, so öffnen Sie diesen. Andernfalls klemmen Sie einen Kaffeelöffel (oder Kochlöffel) in die Backrohartüre, sodass sie einen Spalt breit geöffnet bleibt. Offenen Zug verwendet man beim Backen, wenn Dampf aus dem Backrohr schnell entweichen soll.
- Windbäckerei wird auch Baiser oder Meringue genannt

