

Zauberpilze

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 Glasieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß
mit Vanille-Geschmack
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

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

1 Windmasse:

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. weiterrühren, bis die Schaum-Masse lauwarm ist. Den Staubzucker mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

- 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen und Hütchen und Stiele auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Spitzen der Stiele mit einem befeuchteten Finger flach drücken.

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 Zauberpilze ca. 2 Stunden bei offener Backrohtüre trocknen lassen.

④ Zum Glasieren und Dekorieren:

Die Glasur mit roter Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und die erkalteten Hütchen damit bestreichen. Vor dem Erstarren der Glasur mit Streudekor zu Zauberpilzen dekorieren. Hütchen und Stiele mit etwas Glasur zusammensetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Unter Zuckerspinnen versteht man Zucker kochen. Beim Rezept Zauberpilze 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.