Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Windbusserln

Kuchen & Gebäck | Kekse | Österreichisch | Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

So wird’s gemacht:
4 Esslöffel Wasser mit 300 Gramm Kristallzucker aufkochen und 1 Minute köcheln lassen – etwas abkühlen. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, 100 Gramm Kristallzucker dazugeben und weiterschlagen. Ganz langsam die heiße Zuckermasse tröpfchenweise hineinrieseln lassen und mindestens 10 Minuten weiterschlagen. Backblech mit Backpapier auslegen und Busserl aufspritzen. Je nach Belieben mit buntem Streusel oder Nusskrokant verzieren und ca. 4 Stunden im Rohr (Heißluft) bei 120 °C trocknen lassen.

Zutaten

- 4 Eiklar
- eine Prise Salz
- 400 g Feinkristallzucker
- Dekor:
- Bunte Zuckerstreusel
- Haselnuss Krokant