

## **Windbäckerei**

### Zutaten:

4 Eiklar

135 g Zucker (Feinkristall)

15 g Vanillezucker

135 g Staubzucker

1 Prise Salz

Eventuell Lebensmittelfarbe und bunte Streusel zum garnieren

Das Eiklar gemeinsam mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen. Danach Vanillezucker und Staubzucker beimengen. Wenn gewünscht die Masse mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Masse in einen Spitzsack geben und Ringerl auf einem Backblech mit Backtrennpapier dressieren. Bei ca. 80°C im Ofen 2,5 – 3 Stunden trocknen.

Tipp: Vor dem Trocknen kann man die Ringerl auch mit buntem Streuselzucker verzieren. Beim Trocknen die Tür des Backrohrs einen Spalt offen lassen.