Windringerl

Leckeres Konfekt muss nicht schwierig herzustellen sein, wie das einfache Rezept für Windringerl beweist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

3 Stk.	Eiklar
250 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Zuckerstreusel (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die Windringerl den Backofen auf 90°C vorheizen. Das Eiklar mit der Hälfte des Staubzuckers mischen und sehr steif schlagen. Den restlichen Zucker locker unterheben und alles in einen Spritzsack füllen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf Ringerl verschiedener Größe oder auch andere Formen spritzen. Mit Zuckerstreusel dekorieren und ca. 1 Stunde im Ofen backen bzw. trocknen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp

Die Windringerl eignen sich hervorragend als hübsche essbare Weihnachtsbaum-Dekoration. Hierzu einfach Schmuckband durch die Ringerl ziehen und aufhängen.