

Windbusserl

Weihnachtskekse wie die leckeren Windbusserl sind sogar für Kochanfänger geeignet.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

3 Stk. Eiklar (gekühlt)

200 g Staubzucker

1 EL [Vanillezucker](#)

[Salz](#)

Zubereitung

1. Für die **Windbusserl** zuerst das Eiklar mit einer kleine Prise Salz sehr steif schlagen, Staubzucker dazu mischen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren bis das Wasser nur noch dampft.
2. Die Schüssel mit Eischnee auf den Kochtopf stellen und über den Wasserdampf zirka 10 min schlagen. Danach die Schüssel mit der Windbusserl Masse herunternehmen und weitere 5 Minuten kalt schlagen. Dann 2-3 Esslöffel Staubzucker einheben.
3. Die Masse in einen Dressiersack füllen und je nach Belieben in Stangerl, Herzerl, Busserl etc. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Bei 100 Grad (max. 110 Grad Celsius) Heißluft trocknen.

Tipp

Mit Streusel oder kleine Silberperlen verziert, werden die Windbusserl zum Hingucker.