


Tannenbäume und Eiskristalle für Kinder

Ein knuspriges Eiweißgebäck zu Weihnachten und für Kinder

etwa 35 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Eiweißmasse:
2 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
75 g Zucker
25 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Bestreuen:
Hagelzucker oder Zuckerstreusel

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor. **Ober-/Unterhitze: 100-120°C Heißluft: etwa 80°C**

2 Eiweißmasse:

Schlage das Eiweiß mit dem Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif. Schlage Zucker, gesiebten Puderzucker und Finesse nach und nach auf höchster Stufe unter.

3 Gib die Eiweißmasse in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn mit einem Knoten und schneide eine kleine Ecke ab.

4 Spritze nun Tannenbäume, Eiskristalle und Buchstaben auf das Backpapier und bestreue alles mit Zuckerstreuseln oder Hagelzucker. Schiebe das Blech in den Backofen.

Backzeit: etwa 180 Minuten

- 5 Ziehe die Tannenbäume und Eiskristalle mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie darauf erkalten.
- 6 Stich mit einem Holzstäbchen ein kleines Loch in die Tannenbäume.

Tipps aus der Versuchsküche

- Du kannst die Eiweißmasse für die Tannenbäume mit grüner Speisefarbe einfärben.
- Das Gebäck darf nur leicht aufgehen und sich schwach gelblich verfärben.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.