

Windringerl



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zum Einfärben:

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

Zur Dekoration:

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreuseln

Zubereitung:

4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit

Instantkaffepulver

Ribiselmarmelade

mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit

Zuckerstreusel

Instantkaffepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen
Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen