



## Windbäckerei

### Zubereitung

Eiklar mit Wasser steif schlagen, Kristallzucker einrieseln lassen, schön steif schlagen, dann Saubzucker dazuschlagen.

Formen spritzen und ca. 1 Stunde bei 80 Grad backen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Breite.**

### Zutaten

4 Eiklar

160 g Kristallzucker

120 g Staubzucker

3 TL. Wasser

1 Vanillezucker