

Schaumringe



Zutaten:

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

Außerdem:

Buntzucker

Silberperlen

Schokostreusel

Zubereitung:

Das Eiweiß sehr steif schlagen, nach und nach den gesiebten Puderzucker und Vanillinzucker dazugeben und weiterschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf ein, mit

Backpapier belegtes, Backblech kleine Ringe spritzen. Nach Belieben mit bunten Zucker, Silberperlen oder Schokoladenstreuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 130-150°C die Ringe etwa 50-60 Minuten trocknen lassen.