

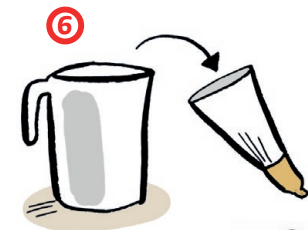


Süße Buchstaben

Russisches Brot

Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 80g Puderzucker
- 40g Speisestärke
- 70g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kakao
- 1 Prise Salz



1 Heize den Backofen auf 160°C vor.

2 Trenne das Eigelb vom Eiweiß. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.

3 Gib das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel. Rühre das Eiweiß zu Eischnee, bis sich weiße Zipfel bilden.

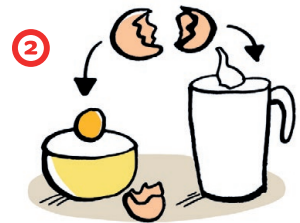
4 Füge den Zimt und den Kakao hinzu und hebe beides mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Eischnee.

5 Füge nun auch das Mehl, die Speisestärke und das Wasser hinzu. Verrühre alles mit dem Schneebesen vorsichtig zu einem gleichmäßigen, lockeren Teig.

6 Gib den Teig in eine Spritztüle.

7 Belege ein Blech mit Backpapier und spritze mit dem Teig Buchstaben auf das Blech.

8 Backe die Buchstaben circa 20 Minuten im Ofen.



Tipp

Die übrigen Eigelbe kannst du noch gut verwerten! Zum Beispiel für Spaghetti Carbonara oder Plätzchen.