



## Baiser-Schneeflöckchen

---

Zutaten für die Baisermasse:

2 Eiweiße

1 Prise Salz

75 g Zucker

optional: 1 TL Zitronensaft

Die Eiweiße werden mit der Prise Salz aufgeschlagen. Nach etwa 3 Minuten Rührzeit gibt man portionsweise den Zucker und den Zitronensaft in die Masse. So lange mit der Küchenmaschine rühren, bis die Baisermasse steif geschlagen ist.

Nun mit einer kleinen Spritztülle kleine Tupfer auf ein Backblech geben.

Das Ganze bei 110°C etwa 15 Minuten im Backofen fest werden lassen. Die Schneeflöckchen sollen sich am Ende der Backzeit trocken anfüllen und keine Farbe annehmen.

