



## Schoko-Windstangerl

---

Zutaten für die Windstangerl:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

225 g Staubzucker

2 EL Maisstärke

Schokoladenglasur

Das Eiweiß wird mit der Prise Salz steif geschlagen. Staubzucker einrühren und etwa 5-8 Minuten weiterschlagen. Zuletzt noch die Maisstärke in die Masse rühren.

Die Masse wird in einen Spritzbeutel gefüllt und zu etwa 3-4 cm lange Stangerl auf das Backblech dressiert. Genügend Abstand lassen, weil sie noch leicht auseinander gehen.

Den Backofen auf 110° Heißluft einschalten und die Stangerl darin etwa 30 Minuten trocknen lassen.

Nach dem Backen lässt man die Stangerl auskühlen. In der Zwischenzeit wird die Schokoladenglasur geschmolzen. Die Stangerl je nach Lust und Laune in die Schokoglasur tauchen.

