

Christbaumschmuck

Zutaten für ca. 30 Stück:

4 Eiweiße, 1 Prise Salz,
 180 g Zucker, 2 EL
 Vanillezucker (PICKERD)
 1 P. dunkle Kuchen-Glasur,
 1 P. PICKERD Eifenglasur-
 Himbeere, einige
 Silberperlen



Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen, bis der Schnitt eines Messers sichtbar bleibt.

Während des Schlagens Zucker Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und nach Belieben Herzen, Monde, Tannenbäume, Sterne etc. auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Ober- und Unterhitze ca. 2 bis 3 Std. trocknen lassen. Glasuren getrennt auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte des Baisers mit dunkler, die andere Hälfte mit Eifenglasur und Silberperlen verzieren und trocknen lassen. Baiser mit bunten Kordeln oder Schleifenbändern versehen und als Christbaumschmuck verwenden.