

Erdbeer-Schümli

2 Stück Eiweiss
Prise Salz
100 g **Erdbeer-Zucker**

1 Essl. Maisstärke

zusammen steif schlagen
zwei Drittel davon unter stetem weiterschlagen in den Schnee rieseln lassen bis es eine schaumige und steife Masse ist
mit dem restlichen Zucker mischen und unter den Schnee rühren, auf Backpapier dressieren, im Ofen bei 80° ca. 2 Stunden trocknen lassen, dabei die Türe einen Spalt offenhalten

Zitronen-Orangen-Schümli

Wie Erdbeer-Schümli, mit **Zitronen-Orangen-Zucker** anstelle Erdbeer-Zucker.



Lebkuchen-Schümli

2 Stück Eiweiss
Prise Salz
100 g Zucker
2 Essl. Schokoladenpulver
1 Teel. **Lebkuchen & Biber**
1 Essl. Maisstärke

zusammen steif schlagen
unter stetem weiterschlagen in den Schnee rieseln lassen bis es eine schaumige und steife Masse ist

mischen, sorgfältig unter den Eischnee ziehen, auf Backpapier dressieren, im Ofen bei 80° ca. 2 Stunden trocknen lassen, dabei die Türe einen Spalt offenhalten

Die verwendeten Gewürze:

Erdbeer-Zucker

Zitronen-Orangen-Zucker

Lebkuchen & Biber