

Einkorn Wibeles

Zutaten

4	Eiweiß (ca. 140g)
250g	Puderzucker
250g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
Etwas	Vanille oder Vanillezucker



Zubereitung

- Eiweiß aufschlagen und den Puderzucker und Vanille langsam einrühren lassen
- die Masse zu einem festen Schnee schlagen
- nun das Mehl darübersieben und unterheben
- Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen
- Die Schaummasse in 2-3 Portionen in eine Spritztüle füllen und immer zwei kleine Tropfen dicht nebeneinander aufspritzen
- 30-60 Minuten antrocknen lassen und anschließend bei ca. 140°C 30 Minuten im Ofen backen
- Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und genießen