

Rezept

Anis-Schneeflocken

Ein Rezept von Anis-Schneeflocken, am 04.06.2023

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1 Eiweiß (Größe M) | 75 g feinsten Zucker |
| 1 Prise Salz | 1 Spritzer Zitronensaft |
| 1 gestr. TL Speisestärke | 1 gestr. TL Anispulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 8 kcal

Zubereitung

1. In einen weiten Topf 3-4 cm hoch Wasser füllen und erhitzen. In das Waschbecken ebenso hoch eiskaltes Wasser laufen lassen. Zwei bis drei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Das Eiweiß mit Zucker und Salz in eine hohe Schüssel aus Metall (sehr gut ist ein Schlagkessel mit gewölbtem Boden) geben und in den Topf hängen. Mit den Schneebecken des Handrührgeräts schlagen, bis eine weiße, steife und warme Baisermasse entstanden ist. Dabei mit kleinster Stufe beginnen und nach und nach hochschalten.
3. Nun die Schüssel in das kalte Wasser stellen und die Masse kalt schlagen. Dann Zitronensaft dazugeben, Speisestärke und Anis darüber sieben, alles unter die Baisermasse heben.
4. Baisermasse entweder in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen oder in eine selbst gedrehte Papierspritztüte oder einen Einwegspritzbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Dann die Masse als Schneeflocken auf die Bleche »malen«. Dabei die Linien nicht zu dünn ziehen, da die fertigen Flocken sonst leicht brechen. Die Bleche in den Ofen (60°, Umluft 40°) schieben (Einschubhöhe ist hier egal) und die Flocken in 2-4 Std. (je nach Dicke) gut durchtrocknen lassen.