

## **Schneeküsschen**

### **Zutaten:**

4 Eiklar

40g Süßungsmittel (mit einer körnigen Konsistenz wie Zucker, das Temperaturen bis 170°C aushält)

1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Den Ofen auf 100°C vorheizen. Die Eiklar mit dem Süßungsmittel und ein wenig Salz in eine Schüssel geben und steif schlagen. Anschließend den Schnee in einen Spritzbeutel füllen und mit Hilfe einer Spritztülle damit kleine Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Danach das Blech in den Ofen schieben und die Hitze auf 50°C reduzieren. Die Schneeküsschen so lange bei dieser Temperatur trocknen lassen, bis sie fertig sind.