

Bunte Einhorn-Pupse



Zutaten:

3 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
200g Puderzucker
Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen und den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Die Creme glänzend schlagen und nach Belieben bunt einfärben.

In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und kleine Tupfer auf ein mit Backpapier belegtes Backblechspritzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen, bis die Pupse knusprig sind. Sie sollten dabei möglichst hell bleiben. Heraus nehmen und auskühlen lassen.