

### 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**