



Rezept

Meringues

Zutaten:

- 8 Eier
- 250 g Zucker
- 200 g Puderzucker
- 3 EL Speisestärke

Außerdem:

- Spritzbeutel mit großer Tülle
- Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen (Eigelb anderweitig verwenden, z.B. für unser Eierlikör-Rezept). Eiweiß mit einem Mixer auf höchster Stufe steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Puderzucker und Stärke mischen. Ist das Eiweiß schon sehr steif, Stärkegermisch dazusieben. Langsam unterziehen.

Eiweißmasse in den Spritzbeutel füllen, ca. 25 gleichgroße Tupfen (Ø ca. 5 cm) auf das mit Backpapier ausgelegte Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C (U: 80 °C/G: Stufe 1) ca. 3–4 Std. trocknen lassen. Wenn die Baisermasse deutlich knackt, sind die Meringues fertig.

Tipp: Das Eiweiß wird schön steif, wenn Sie die Eier direkt aus dem Kühlschrank nehmen.