



Für ca.16 Stück

MERINGUES

Zutaten:

3 Eiweisse, kalt
1 Prise Salz
1/2 TL Zitronensaft
150 gr Zucker
1/2 TL Vanillepaste
Lebensmittelfarbe (Pulver)

Zubereitung:

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
Die Eiweisse und das Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Nun den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Den Zitronensaft und nach Belieben das Farbpulver darunterrühren.
Jetzt die Masse in ein Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Meringues aufs vorbereitete Blech spritzen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 3 Stunden trocknen lassen. Wichtig: Eine Kelle zwischen der Ofentüre klemmen, die Türe darf nicht ganz geschlossen sein. Danach im Ofen erkalten lassen. Die Meringues gut verschlossen aufbewahren, so halten sie mind. 2 Monate.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Pelinda K.

Eat, letters and deco

