



Meringue – Es schneit Eiklar

Nährwert

ca. 1700 kJ (400 kcal)

Kochutensilien

- Fettfreier Metallbehälter
- Handrührgerät
- Spritzsack
- Blech
- Ofen

Zutaten

Menge	Zutat
für 4 Personen	
4	Eiklar
50 g	Zucker
weitere 150 g	Zucker

Vorgehen



Schritt 1

4 Eiklar kurz schlagen.



Schritt 2

50 g Zucker dazugeben. Schlagen bis sich Spitzen bilden.



Schritt 3

150 g Zucker nach und nach zugeben, bis er sich aufgelöst hat und die Meringue-Masse glänzend geworden ist.



Schritt 4

Meringue-Masse mit Spritzsack in beliebigen Formen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.



Schritt 5

Im Ofen bei 140 °C 2-3 Stunden trocknen lassen.



Tipps

Gut Ding will Weile haben

Die Meringue muss langsam trocknen, damit sie gleichmässig fest wird. Ansonsten wird sie an der Oberfläche braun, während das Innere noch weich ist.

Lecker

Mit Schlagrahm verspeisen.

Foodwaste vermeiden

Eigelb für Mayonnaise verwenden.



Wie wird aus flüssigem Eiklar Meringue?

Ob es
dieselben
Mechanismen wie
beim Schlagrahm
sind?

