



Merängge-Rezept

Zutaten

4 Eiweiss
200 g Zucker
1 Messerspitze Vanillezucker

Zubereitung

Die Eiweisse steif schlagen. Dann löffelweise nach und nach die Hälfte des Zuckers unterschlagen. Der Eischnee soll am Schluss stark glänzend und feinporig sein.

Den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker mischen. Mit einem Gummispachtel sehr sorgfältig unter den Eischnee ziehen.

Die Eiweissmasse in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle füllen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Eiweissmasse in grossen Nocken auf das Blech spritzen.

Das Blech in der Mitte des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens einschieben. Die Ofentüre einen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Meringues ein bis zwei Stunden trocknen lassen; sie dürfen ganz leicht Farbe annehmen. Die Meringues im ausgeschalteten Ofen erkalten lassen.

Tipps

Qualitativ gute Eier verwenden; die Stabilität des Eischnees hängt davon ab. Fett lässt den Eischnee zusammenfallen. Deshalb: Eigelb und Eiweiss gut trennen, keine Fettrückstände an den Gerätschaften. Glas- oder Edelstahlschüsseln eignen sich besser als Plastikschüsseln.