

Meringues-Grundrezept

Klein, weiß und himmlisch süß: Für gutes Baiser braucht man nur dieses Meringues-Grundrezept, etwas Geschick und Geduld und schon hat man das köstliche Gebäck selbst gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

2 Stk.	Eiweiß
50 g	Zucker
50 g	Staubzucker
1 EL	Maisstärke

Zubereitung

1. Für das Meringues-Grundrezept zuerst den Backofen auf 100°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.
2. Staubzucker und Maisstärke miteinander mischen, in den Eischnee sieben und gut unterrühren. Die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und damit kleine Baisers auf das Backblech spritzen.
3. Die Meringues im Ofen ca. 105 Minuten backen lassen. Anschließend den Ofen öffnen und die Baisers bei offener Tür abkühlen lassen, dann servieren.

Tipp

Um bei dem Meringues-Grundrezept richtig steifen Eischnee zu erhalten, am besten ca. 2 Wochen altes Eiweiß verwenden, das ganz kalt steif geschlagen wird.