Meringues

Ist vom Backen noch Eiklar übrig? Dann ist das Rezept genau das Richtige: Süße Meringues, auch als Baiser oder Schaumgebäck bekannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

3 Stk.	Eiweiß (kaltes)
1 Prise	Salz
120 g	Zucker
6 Tropfen	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Meringues zuerst Backpapier auf ein Blech auslegen und den Ofen auf 100 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Kaltes Eiklar mit Salz in eine Schüssel geben und zu steifem Schnee schlagen.

2. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Dann den Zitronensaft ebenfalls unterschlagen. Am Ende soll der Eischnee glänzen und sehr steif sein.

3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit Aufsätzen nach Wahl beliebige Muster auf das Backblech auftragen. Das Blech unverzüglich auf mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen

schieben.

4. Einen Kochlöffel aus Holz in die Ofentür klemmen, damit sie einen Spalt offen bleibt. Die Meringues 3 Stunden lang im Ofen trocknen lassen. Danach den Herd abschalten und die Meringues im Ofen komplett auskühlen lassen.

Tipp

Die Meringues kann man mit weiteren Zutaten verfeinern, zum Beispiel Schokolade, gehackten Haselnüssen oder Mandelsplittern. Nach dem Backen trocken aufbewahren.