



Meringues mit Rahm

Deserts

vorbereitung 20 Min · **kochen** 3 h trocknen · **portionen** 8 Stk. ·
schwierigkeitsgrad Leicht · **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

2 Eiweiss à ca. 40 g

80 g Zucker

5 dl Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80 °C vorheizen. Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker begeben und weiterschlagen, bis das Eiweiss sehr steif ist. Das Eiweiss sollte nicht mehr zusammenfallen.

2. Meringuemasse in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle füllen. Mit runden Bewegungen Meringues auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. In der Ofenmitte ca. 3 Stunden trocknen lassen. Dabei Tür mit einer Holzkelle leicht offen halten.

3. Rahm steif schlagen. Mit den Meringues servieren.

Wichtig: Zucker und Eiweiss immer genau im Verhältnis 1:1

NOTIZEN

Meringues gelingen am besten bei trockener Witterung!

INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Nährwerte: 1 Stück enthält

Kalorien: 260 kcal, Eiweiss: 3 g, Fett: 22g, Kohlenhydrate: 12 g