

Meringues

-



Pour ca. 15 Stücke

Préparation : 10 bis 15 min

Cuisson : 360 bis 400 min

Zutaten

- Eiweiss
- 40 g Zucker pro Eiweiss

Zubereitung

Eiweiss zu Schnee schlagen.

Den Zucker zufügen und weiterschlagen, um festen und glänzenden Eischnee zu bekommen. Ein Blech mit Backpapier belegen und mit einer gezackten Tülle 6 cm lange, ovale Häufchen auf das Blech dressieren.

Bei sehr milder Hitze (80 bis 100° C) und spaltenbreit geöffneter Ofentüre 6 bis 7 Stunden trocknen lassen.

Prüfen, ob die Meringues trocken sind und, wenn nötig, etwas länger im Ofen belassen.

Tipps !

- 5 Eiweisse genügen, um ein grosses Blech von 35 bis 40 cm zu belegen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.