

Meringues

- Ämmitaler Meränge - (Emmentaler Meringues)

2	frische Eiweisse (ca. 70g)
1 Prise	Salz
90 gr	Zucker
2.5 dl	Rahm

ZUBEREITUNG

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen (Stufe 7,), bis der Eischnee fest und sehr glatt ist und beim Wenden der Schüssel nicht herausrutscht.
2. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt.
3. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen.
4. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech 8 Meringues von je ca. 8 cm Länge und ca. 5 cm Breite in mindestens drei Schlaufen spritzen.
5. 1 h 15 Min. backen (Stufe 3) in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens, dabei Ofentür mit einer Holzkelle leicht offenhalten.
6. Herausnehmen, sorgfältig vom Backpapier lösen, auf einem Gitter auskühlen.
7. Mit Rahm servieren.

TIP

- Die richtige Konsistenz des Eischnees ist dann erreicht, wenn ein Schnitt mit einem Messer gut sichtbar bleibt.