



Eton Mess mit Haselnuss-Meringues

Zutaten:

- 1 Körbli Erdbeeren
- wenig Zitronensaft
- 2 dl Rahm
- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Backpulver
- 180 g Zucker
- 100 geschälte Haselnüsse, geröstet und gemahlen

Zubereitung:

Die Haselnüsse auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und für ca. sieben bis acht Minuten in den auf 175 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Wenn die Nüsse leicht Farbe angenommen haben und die Häutchen aufplatzen, sind sie genug

geröstet. Die Nüsse dann aus dem Ofen nehmen, auf ein sauberes Küchentuch geben und etwas auskühlen lassen. Das Küchentuch auf allen Seiten einschlagen, eine Art «Wurst» damit machen und dann die Nüsse im Tuch so lange «rubbeln», bis alle Häutchen entfernt sind. Die geschälten Nüsse dann in der Küchenmaschine fein mahlen.

Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Mit wenig Zucker und etwas Zitronensaft marinieren.

Den Rahm schlagen und allenfalls mit etwas Zucker süssen.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz und einer Prise Backpulver steifschlagen und dabei nach für nach den Zucker zugeben. Die gemahlten Nüsse vorsichtig unter die Eiweiss-Masse heben.

Die Meringue-Mischung dann auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben. Ausstreichen, so dass die Meringues-Schicht etwa einen Zentimeter hoch ist. Das Meringues dann in den auf 130 Grad vorgeheizten Ofen schieben und langsam trocknen lassen.

Das fertige Meringue auskühlen lassen und leicht zerbröseln.

Meringues-Brösel, Rahm und Erdbeeren leicht mischen und in Dessert-Schälchen oder Gläser füllen.