

Meringues

Zutaten

3 frische Eiweiss (ca. 120 g), aus dem Kühlschrank
1 Prise Salz
einige Tropfen Zitronensaft
120 g Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 90 °C (Umluft) oder 100 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, den Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Den Zitronensaft beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt und sehr fest ist. Die Meringue-Masse in einen Spritzsack füllen und Meringues auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 3 Stunden trocknen lassen. Dabei die Ofentür mit einer Holzgabel leicht offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Sollten die Meringues anfangen zu bräunen, die Temperatur um 10 °C reduzieren.

Meringues im ausgeschalteten Ofen austrocknen lassen.

Tipps:

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

Der Zitronensaft verleiht der Masse mehr Stabilität.

Ca. 2 Wochen altes Eiweiss ergibt einen festeren Eischnee als ganz frisches. Das Eiweiss muss zum Steifschlagen ganz kalt sein.