

---

## Vegane Meringues



Jetzt ist Vermicelles-Zeit, und besonders fein schmeckt es zusammen mit Meringue-Schalen. Wussten Sie, dass es auch eine verblüffend einfache Möglichkeit gibt, vegane Meringueschalen selber zu machen? **So gehts: 60 g Einweichwasser der Kichererbsen** aus der Dose mit **1 Prise Salz** und **½ TL Zitronensaft** in der Schüssel der Küchenmaschine steif schlagen. **60 g Zucker** nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Schaum glänzt. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech Meringues spritzen. **Trocknen:** ca. 2 Std. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens. Dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten. Meringues im ausgeschalteten, geöffneten Ofen auskühlen lassen.