

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.