

Meringuen

ein Rezept von Belledejour



Zutaten:

50 g Eiweiss (nicht ganz 2 Eier)
150 g Zucker
2 Prisen Salz
Zuckerstreusel
flüssige Speisefarbe in rot oder grün

Zubereitung:

Backofen auf 100° vorwärmen, ein Blech mit Backpapier vorbereiten.

Eiweiss und Salz in die Rührschüssel der Cooking Chef geben, Ballonbesen einsetzen und kurz aufschlagen. Dann auf höchster Stufe schlagen, Temperatur auf 60° stellen, nach und nach in 3 Portionen den Zucker einreisen lassen.

Wenn die 60° erreicht sind, noch 2 min weiter schlagen.

Temperatur auf 0° stellen und nochmals ca. 3 min schlagen, bis die Temperatur unter 40° gesunken ist.

Das alles dauert nur wenig länger als 5 min, die Masse ist richtig schön fest und glänzend.

Die Hälfte der Masse in einen Einmal-Spritzbeutel füllen und doppelte Kringel auf ein Blech mit Backpapier spritzen. In die restliche Hälfte 5 Spritzer rote oder grüne Farbe mit dem Spatel einrühren, diese dann ebenfalls in den Spritzbeutel füllen und Kreise aufs Blech spritzen.

Alle Kringel mit Zuckerstreuseln bestreuen und bei 100° im etwas geöffneten Backofen 1 Stunde trocknen lassen. Backofen ausschalten und die Kringel noch eine weitere Stunde drin lassen.