

Meringues

Rezept für ca. 4 Personen

Zutaten:

2 Eiweiss
Zucker



Zubereitung:

Das Eiweiss steif schlagen und den Zuckere nach und nach unterziehen bis die Masse glänzt.
Mit einem Spritzsack das Eiweiss auf ein Backpapier dressieren.
Danach im Ofen bei 120° C mindestens 1 Stunde trocknen lassen, dabei die Ofentüre einen Spalt offenlassen (einen Holzlöffel einklemmen).

Tipps:

Den Boden von Zeit zu Zeit testen ob er trocken ist. Falls Ja: «Fertig ist das Wunderwerk».