

Meringues

Rezept für ca. 6 Stück

Zutaten:

	Backpapier für das Blech
2	Eiweiss
60 g	Zucker
50 g	Puderzucker
¾ EL	Maisstärke

Zubereitung:

1. Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.

2. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen, schneckenartig 6 Rondellen von ca. 7 cm Ø auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. Mit der restlichen Masse 6 Türmchen von ca. 5 cm Ø auf das Papier spritzen. In der Mitte des auf 100 °C vorgeheizten Ofens ca. 1¾ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.