

# Aquafaba Meringues

etwa 40 Stücke    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Meringue-Masse:

etwa 100 g Aquafaba  
(Kichererbsen-Flüssigkeit)  
etwa 2 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Butter-Vanille  
200 g Zucker  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau) nach  
Belieben

## 1 Vorbereiten:

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 100 °C**  
**Heißluft 80 °C**

## 2 Meringue-Masse:

Die Flüssigkeit aus einem Glas Kichererbsen in eine Schüssel abgessen und auf höchster Stufe schlagen, bis es dick, luftig und weiss wird. Dann das Aroma begeben und einige Minuten weiterschlagen.

**150 Gramm Zucker** Esslöffelweise dazugeben und dabei immeriterrühren. Die restlichen **50 Gramm** als ganze Mengen begeben und nochmals 1 Minute rühren.

## 3 Masse einfärben:

Nun je nachdem wie viele Farben man haben möchte, (wir empfehlen nicht mehr als drei mit dieser Menge Meringue-Masse) die Masse entsprechend aufteilen und die gewünschte Farbe hinzugeben und nochmals ca. 1 Minute rühren, bis die Farbe gleichmässig aufgenommen ist.



Nun die Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle (einen pro Farbe) abfüllen und die Meringues in der gewünschten Form auf das mit Backpapier belegte Backblech spritzen und die Meringues backen.

**Ober-/Unterhitze 100 °C**

**Heißluft 80 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 120 Minuten**

Meringues vom Backpapier nehmen und geniessen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Meringues lassen sich in einer gut verschliessbaren Dose oder einem Glas ca. 6 Monate aufbewahren.

