

Bunte Meringue Kisses

etwa 40 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Meringue-Masse:

- 2 Stk. Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 2 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)

1 Meringue-Masse:

Eiweiss und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Das Aroma unterrühren.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 110 °C
Heißluft 90 °C

- 2 Die Meringue-Masse teilen und nach Belieben mit Lebensmittelfarbe unterschiedlich einfärben. Jeweils in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Tupfer auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Die beiden Bleche in die untere und obere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Ober-/Unterhitze 110 °C
Heißluft 90 °C
Backzeit: etwa 30 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Die Temperatur reduzieren und die beiden Bleche durchwechseln und fertig backen.

Ober-/Unterhitze 80 °C

Heißluft 60 °C

Backzeit: 90 Minuten

- 3 Die erkalteten Meringue Kisses in einer Dose luftdicht verpackt lagern.

