

Kleine Meringue-Monster

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Meringue-Masse:

1 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml Wasser

Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)
(schwarz)

Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,
Gelb, Rot, Blau) (grün und blau)

Dekoration:

Zuckeraugen

1 Vorbereitung:

Backofen vorheizen.

Heißluft 100 °C

2 Meringue-Masse:

Die Meringue-Masse nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Masse in verschiedene Schüsseln verteilen, je nachdem, wie viele Farben genutzt werden wollen. Etwa 1 Teelöffel Farbe hinzufügen. Die Farbe vorsichtig einrühren, um einen marmorierten Effekt zu erzielen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Gabeln die Baisers klumpenweise aufs Blech geben. Darauf achten, dass unterschiedliche, lustige Formen entstehen. Für möglichst unterschiedliche Monster 1, 2 oder 3 Augen pro Monster aufsetzen.

Die Baisers im vorgeheizten Ofen für 60-75 Minuten backen. Es können mehrere Bleche mit Heissluft gebacken werden.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 60 - 75 Minuten



Die Baisers abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Meringue-Monster eignen sich gut um weiteres Gebäck sowie Desserts für Halloween zu dekorieren.
- Die Hitze darf 100 Grad im Ofen nicht überschreiten, da ansonsten die Zuckeraugen verlaufen.

