

Meringue Gspängstli

etwa 30 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Für die Eiweiss-Masse:**

4 Stk. Eiweiss
220 g Zucker
2 - 4 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
1 TL Weissweinessig

Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle (Ø 8 - 10 mm) bereitlegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 100 °C
Heißluft 80 °C

2 Für die Eiweiss-Masse:

Eiweiss und Aroma in einer Schüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Dann den Essig und den Zucker Schritt für Schritt hinzugeben, bis sich der Zucker aufgelöst hat und bis eine dicke Meringue-Masse entsteht.

Die Eiweiss-Zuckermasse in einen Spritzsack mit Lochtülle (Ø 8-10 mm) geben und mit mind. 1 cm Abstand, ca. 30 Gspängstli (Ø etwa 4 cm und etwa 5 cm hoch) auf das Blech spritzen. Während ca. 70 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Ober-/Unterhitze 100 °C
Heißluft 80 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 70 Minuten



Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Verzieren:

Mit Zuckerschrift Geistergesichter dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann man die Meringues etwa 2 Wochen aufbewahren.

