

Meringue Kreationen

50 Stücke



gelingt leicht

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Basis für je 50 Mini-Meringues, 1 Kranz oder 5 Ananas-Popsicles:

1 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues
½ Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
60 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 100 °C

Heißluft 80 °C

2 Basis für alle 3 Varianten:

Den Beutelinhalt mit 60ml Wasser und der Dr. Oetker Finesse geriebenen Zitronenschale mischen. Zuerst mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedriger, dann auf hoher Geschwindigkeit etwa 3 - 5 Minuten aufschlagen. Die Masse ist dann fertig, wenn sie schaumig und steif ist.

3 Für die Mini-Meringues:

Die vorbereitete Meringue-Masse dritteln. Einen Teil mit etwas roter Lebensmittelfarbe rosa einfärben. (am Besten mit wenig Farbe anfangen und nach Bedarf noch hinzufügen), einen Drittel mit grüner Lebensmittelfarbe leicht einfärben und den letzten Teil weiss lassen. Danach die Meringue-Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kleinen Meringue-Tupfen auf das vorbereitete Backblech spritzen.

--> Es bietet sich hier an, sofern vorhanden, für jede Farbe eine unterschiedliche Tülle zu verwenden.

Die Mini-Meringues im vorgeheizten Ofen backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 60 Minuten

4 Für den Meringue-Kranz:

Einen kleinen Kreis mit ca. Ø 24 cm und einen grösseren mit ca. Ø 30 cm auf ein Backpapier malen und unter das danach zum backen verwendete Backpapier legen. Dieses dient als Vorlage damit der Kranz symmetrisch wird. Von der vorbereiteten Meringue-Masse ca. 4 EL in ein Schüsselchen geben und mit etwas Lebensmittelfarbe grün einfärben. Die restliche Masse mit etwas roter Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Die rosafarbene Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und innerhalb der beiden Kreise direkt aneinander liegende Kreise aufspritzen (am Besten jeweils in der Mitte anfangen und nach aussen einen kleinen Kreis formen). Einen Kreis nach dem anderen im grossen Kreis aneinander spritzen, sodass am Schluss ein schöner Kranz voller kleiner Kreise entsteht. Danach die grün eingefärbte Masse in einen mit einer Blumentülle gefüllten Spritzbeutel geben und noch vereinzelt Blütenblätter aufspritzen. Nach Belieben mit etwas Zuckerdekor dekorieren.

Vor dem Backen das darunter liegende Papier mit der Kreisvorlage entfernen und den Kranz im vorgeheizten Backofen backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 90 - 100 Minuten

Nach dem Backen komplett trocknen und abkühlen lassen. Nach Bedarf noch mit etwas Dekorband verzieren.

5 Für die Ananas-Popsicles:

Eine Ananas-Form auf ein Backpapier malen und unter das Backpapier legen, das dann zum Backen verwendet wird.

Die vorbereitete Basis-Meringue-Masse dritteln. Ca. 2/3 mit gelber Lebensmittelfarbe und ca. 1/3 mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. (am Besten mit wenig Farbe anfangen und nach Bedarf noch hinzufügen)

Einen Holzspiess als Stiel so auf das Backpapier legen, dass ca. 4 cm im Ananas-Körper zu liegen kommen. Nun die gelb eingefärbte Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einzelne, aneinanderliegende Tuffs aufspritzen. Danach die grün eingefärbte Masse in einen mit einer Blumentülle gefüllten Spritzbeutel geben und die Ananasblätter aufspritzen. Das als Vorlage verwendete Backpapier entfernen und die Popsicles backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 90 - 100 Minuten