

Meringueschalen

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Zutaten:

3 Stk. Eiweiss

150 g Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Spritzsack mit Sterntülle (Ø 13 mm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 100 °C

Heißluft etwa 80 °C

2 Zutaten:

Eiweiss mit dem Mixer zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker begeben. Die Masse in den Spritzsack füllen und auf das Backpapier ca. 8 cm grosse Meringues dressieren.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 3 Stunden backen.

Ober-/Unterhitze etwa 100 °C

Heißluft etwa 80 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 180 Minuten