

Mini Lemon Meringue Pies

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

etwa 300 g Kuchenteig, eckig
ausgerollt
Bohnen, getrocknet

Füllung (Lemon Curd):

1 Zitrone
110 g Zucker
30 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
3 dl Wasser
2 Eigelb
30 g Butter

Zum Bestreichen:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss

Belag:

2 Eiweiss
60 g Zucker
Zucker zum Bestreuen

1 Vorbereiten:

Muffinform (à 12 Stück) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen. Ausstecher (Ø 9 cm), Spritzsack mit runder Tülle (Ø 11 mm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Teig:

Teig mit dem Ausstecher (Ø 9 cm) ausstechen und in die vorbereiteten Förmchen legen, mit der Gabel mehrmals einstechen und in jedes Förmchen einige getrocknete Bohnen legen. Diese verhindern die Bildung von Luftblasen. Den restlichen Teig wieder auswallen und weitere Böden ausstechen. Die Förmchen im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 15–18 Minuten blind backen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

Rille: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: etwa 15 - 18 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

③ **Füllung:**

Zitrone vierteln. Alles, bis und mit Wasser, möglichst fein pürieren. Masse durch ein Sieb in eine Pfanne streichen. Dann Eigelb und Butter dazugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen und 2-3 Minuten weiterkochen, bis die Masse dick wird. Dann noch einmal durch ein Sieb streichen, Klarsichtfolie direkt auf die heisse Masse legen und **ca. 60 Minuten abkühlen lassen.**

④ **Zum Bestreichen:**

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Kuchenteigböden damit ausstreichen (verhindert das Weichwerden des Teiges).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

⑤ **Belag:**

Die Böden mit der Crème füllen. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den Zucker unter ständigem Weiterschlagen nach und nach einrieseln lassen. Dann in den Spritzsack füllen und spiralförmig auf die Törtchen dressieren. Das Eiweiss mit etwas Zucker bestreuen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 10 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Füllung kann auch mit Limetten gemacht werden, indem die Zitrone durch 2 Limetten ersetzt wird. Für eine schöne Farbe zusätzlich 2-3 Tropfen grüne Back-& Speisefarben einrühren.