

Poppige Meringues

etwa 35 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Zutaten:

4 Stk. Eiweiss
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau)

Füllung:

150 g Butter
1 - 2 EL Nuss-Nougat Creme, z.B.
Nutella®

1 Vorbereiten:

Auf einem Backpapier 70 Kreise (3,5 cm) zeichnen und dieses umgekehrt auf ein Backblech legen. Ausstecher (Ø 3,5 cm), Spritzsack mit Lochtülle (Ø 17 mm und Ø 6 mm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 100 °C

Heißluft etwa 80 °C

2 Zutaten:

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach Zucker begeben. Die Masse vierteln und jede Portion mit den Back- & Speisefarben nach Wunsch einfärben.

Nacheinander in den Spritzsack mit Lochtülle (Ø 17 mm) füllen und auf das Backpapier Tupfer dressieren. Dabei auf die Grösse der Kreise auf der Vorlage achten. 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

3 Füllung:

Butter und Nutella® mit dem Mixer schaumig rühren. Die Masse in den Spritzsack mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen, auf die Hälfte der Meringue einen Tupfer spritzen und die andere Hälfte daraufsetzen. Servieren.