





# Zitronen-Törtli mit Meringue

etwa 12 Stk.    etwas Übung erforderlich  bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Vorbereiten:

1 Zitrone, Saft und Schale

### Meringuemasse:

3 Eiweiss

140 g Zucker

### Teig:

2 Eier

1 EL Wasser, heiss

125 g Zucker

100 g Mehl

25 g Dr. Oetker Epifin  
(Weizenstärke)

1 TL Dr. Oetker Backpulver

125 g Butter, flüssig

### Garnitur:

30 g Mandeln, geschält, gehackt

## 1 Vorbereiten:

Eine 12er-Muffin-Form mit Papierförmchen belegen.

Zum Vorbereiten die Zitrone heiss waschen und abtrocknen; die Schale reiben, den Saft auspressen und beiseite stellen.

## 2 Meringuemasse:

Für die Meringuemasse das Eiweiss mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu schnittfestem Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker und 1 Teelöffel Zitronensaft darunter schlagen. Die Meringuemasse kalt stellen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

③ Teig:

Für den Teig Eier und Wasser mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker hineinstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Den übrigen Zitronensaft sowie die Zitronenschale begeben. Das Mehl mit Epifin und Backpulver mischen, in 2 Portionen auf die Eiercreme sieben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Die flüssige Butter vorsichtig unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben und glatt streichen. Die kalt gestellte Meringuemasse mit einem Löffel darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Die Törtli im unteren Ofendrittel ca. 25 Minuten backen, anschliessend vorsichtig aus der Form heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**