

„September“

Birne mit Meringue

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
20 Stück

250 g Margarine
3 Eier
3 Eigelb
270 g Zucker (3 dl)
60 g Weissmehl (1 dl)
2 TL Backpulver
1 TL Vanille-Zucker
2-3 Birne



Meringue:
3 Eiweiss
135 g Zucker (1½ dl)

Margarine und Zucker schaumig rühren. Ei und Eigelb einmischen. Dann vorsichtig Weissmehl gemischt mit Backpulver und Vanille-Zucker einrühren.

Den Teig auf eine 30x24 cm grosse Backform, bedeckt mit Backpapier, ausbereiten.

Die Birne schälen und die Kerne entfernen. In dünne Scheiben schneiden und über den Teig gut verteilen.

Meringue: Eiweiss steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis die Masse steif ist. Die Meringue auf den Birnenscheiben legen.

Ca. 50 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Die Backform mit Alufolie abdecken, wenn die Oberfläche dunkel wird.

Abkühlen lassen und in Vierecke schneiden.

