

„April“

Ostern Meringue

Backofen 100°C, Heissluft 100°C
20 Stück

Meringue:

2 Eiweiss
135 g Zucker (1½ dl)
60 g Weissmehl (1 dl)
½ Prise Zitronensaft



Dekorieren:

50 g Dunkle Schokolade (50-70%)
60 Stück kleine Schokoladeneier

Eiweiss, Zucker und Zitronensaft steif schlagen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringue auf das Blech, bedeckt mit Papier, spritzen.

In die Mitte jeder mit einem Kaffeelöffel eine Vertiefung drücken.

Ca. 60 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Sie Vertiefungen die Meringue damit füllen und mit Schokoladeneier dekorieren. Abkühlen lassen.



Copy right



KITA-MTA