

chen Rezept ganz schnell. Mit gerade mal drei Zutaten gelingen dir die leckeren Eiweiß-Tuffs garantiert. Ob pur, zu Eis oder als Tortendeko – die Meringue sind immer lecker!

Rezept von **Emma**

Laura + Moritz

ZUTATEN

50 Stücke

Zutaten bestellen bei **REWE**

2	Eiweiß (Gr. M)	1
1 Prise	Salz	1/2 Prise
110 g	feiner Zucker	55g Puderzucker



18:03

82 %

2 Eiweiß (Gr. M), 1 Prise Salz,

110 g feiner Zucker

Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Eiweiß (sauber getrennt) in einer fettfreien und sauberen Schüssel mit Salz steifschlagen. Sobald das Eiweiß aufschäumt den Zucker langsam einrieseln lassen. So lange steif schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und der Eischnee glänzt. Wichtig ist, dass am Schneebesen lange Eischneespitzen stehen bleiben.

