



18:03

81 %

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

Backmodus starten

AA



einfachbacken.de





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.

