



## MERINGUES / BAISER

### ZUTATEN

- 6** Eiweiss (ca. 190 g)
- 1 Prise** Salz
- 120 g** Zucker
- 20 g** Vanillezucker selbstgemacht
- 20 g** Maizena
- 140 g** Zucker

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 90 bis 100 ° Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Prüfen ob der Mixtopf und der Rühraufsatz absolut fettfrei sind. Ansonsten mit warmem Salzwasser 10-20 Sek / Stufe 4 durchspühlen, anschliessend Wasser ausschütten
3. Rühraufsatz einsetzen, Eiweiss bis und mit Maizena beigegeben, 2 Min. / Stufe 2.5 anschlagen sodass sicher der Zucker auflöst
4. Rühraufsatz eingesetzt lassen, 15 Min. / Stufe 2 einstellen und restlichen Zucker während den ersten 2 Minuten löffelweise beigegeben. Sollte die Eiweissmasse nach den 15 Min. noch nicht die gewünschte Konsistenz haben kann der Vorgang auch 5 Minuten verlängert werden (nicht über Stufe 2 schlagen).
5. Wenn man den Finger leicht in die Masse taucht und ein kleiner Eiweiss-Spitz am Finger stehen bleibt ist die Masse perfekt. Sie kann anschliessend mit einem Spritzsack auf ein Backpapier dressiert werden oder ihr macht einfach mit einem Löffel Häufchen in der gewünschten Grösse
6. Meringues nun im Ofen bei 95-100 Grad während 2.5 bis 3 Stunden trocknen. Die Dauer hängt von der Grösse eurer Meringues ab. Ich mache diese jeweils am Abend oder am Mittag und lasse sie nach dieser Zeit im geschlossenen, ausgeschalteten Ofen komplett trocknen und auskühlen.

