

Arbeitsanleitung Bedruckte Meringen (Zuckerküsse)

Für 50-70 Meringen

Zutaten:

- 100g Eiweiß (Eiweiß von ca. 3 Eiern der Größe L)
- 220g Zucker
- 30-50g Puderzucker
- Bedruckte Meringue Sheets (T-Shirt-Druck)

Zubereitung:

- Heizen Sie den Ofen auf 70-80°C vor (nur Umluft/mit Ventilator)
- Trennen Sie die Eier sorgfältig, das Eigelb benötigen wir nicht. Vermischen Sie die Eiweiße und den Zucker über einem Wasserbad und verrühren Sie die Mischung bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat (ca. 5-10 Minuten). Achten Sie dabei darauf, dass die Mischung nicht über 70°C erhitzt wird.
- Füllen Sie die Mischung in eine Küchenmaschine und verrühren Sie die Masse auf höchster Stufe bis sie steif ist. Geben Sie den Puderzucker löffelweise hinzu und verrühren für weitere 5 Minuten. Füllen Sie die fertige Masse in einen Spritzbeutel.
- Legen Sie die Meringen Sheets auf ein Backblech und spritzen Sie die Masse auf die bedruckte Seite.
- Backen Sie die Meringue für 2-3 Stunden. Dabei gilt, je größer die Meringen, desto länger die Backzeit. Zur besseren Entlüftung und zur Vermeidung von Kondenswasser können Sie die Backofentüre leicht geöffnet lassen (Etwa indem Sie einen Kochlöffel in die Tür klemmen).
- Entnehmen Sie das Backblech und entfernen Sie sofort die Meringen. Lassen Sie die Meringen nicht abkühlen.

Weitere Hinweise:

- Verwenden Sie eine normale runde Tülle. Bei Verwendung einer gezackten Tülle (Sterntülle) gelangt Luft und Bläschen unter den Teig.
- Legen Sie kein Backpapier zwischen Backblech und den Meringen Sheets
- Wenn Sie mehr als ein Blech gleichzeitig backen, erhöht sich die Backzeit. Prüfen Sie zunächst eine Meringe von jedem Blech, bevor Sie den Backvorgang beenden. Erhöhen Sie die Backzeit falls nötig.
- Ihr Ofen muss eine Umluftfunktion/Ventilator haben. Bei Ober- Unterhitze kann die Feuchtigkeit nicht ausreichend entweichen
- Backzeit –und Temperatur kann je nach Ofentyp variieren.

Viel Erfolg und Guten Appetit!