



GENTLE BLUE MERINGUES

Rezept für ca. 6 Meringues

ZUTATEN:

2 Eiweisse (ergeben ca. 70 g)
 1 Prise Salz
 140 g Zucker
 4 EL Wasser
 ½ bis 1 Beutel Sirocco Gentle Blue (Earl Grey)

ZUBEREITUNG:

Eiweiss und Salz mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Wasser aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zuckerwasser unter Schlagen langsam zum Eiweiss giessen. Schüssel mit der Eiweissmasse über ein kaltes Wasserbad stellen und weiterschlagen, bis die Eiweissmasse ausgekühlt ist.

Teebeutel aufschneiden, Tee im Mörser oder im Cutter fein mahlen. Tee nach Belieben unter den Eischnee mischen und nochmals gut aufschlagen.

Backofen auf 100 Grad (Umluft) vorheizen. Eischnee in einen Spritzsack mit Sterntülle (ca. 15 cm Ø) füllen. Ca. 6 Meringues grosszügig auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Meringues 3 ½ bis 4 Stunden in der Ofenmitte backen. Ofentür mit einer Kelle einen Spalt breit geöffnet lassen. Wenn die Meringues trocken sind, den Ofen ausschalten. Meringues im leicht geöffneten Ofen vollständig

auskühlen und trocknen lassen. Anschliessend vom Backpapier lösen. Meringues in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren.

Zubereitung ca. 20 Minuten
 Trocknen lassen ca. 3 ½ bis 4 Stunden

DER DEKO-TIPP:

Dunkle Kuchenglasur nach Angaben auf der Verpackung schmelzen. Glasur in einen tiefen Teller geben. Fertige Meringues-Böden darin tunken, abtropfen und auf einem Backpapier trocknen lassen.

DER SERVIERTIPP:

Vollrahm steif schlagen, zu den Meringues servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren!

