

Meringue mit Rahm und Beeren

3 Eiweiss

50 g Zucker

1 EL Maisstärke

1 dl Rahm

1 Beu Vanillezucker

250 g Beeren, z. B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren

Backofen auf 90 °C vorheizen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Maisstärke einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Blech mit Backpapier belegen. Mit einem Löffel Eiweissmasse portionenweise auf das Blech geben und zu ca. 1 cm dicken Rondellen ausstreichen. Im Ofen ca. 2 Stunden trocknen. **Ofentür mithilfe eines Holzlöffels leicht geöffnet halten.** Meringues aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Vor dem Servieren Rahm mit Vanillezucker steif schlagen. Meringues mit Rahm bestreichen. Beeren darauf anrichten.

TIPP: Eiweissmasse mit einem Spritzsack aufs Blech auftragen

Zubereitung ca. 10 Min. + ca. 2 Stunden trocknen