

## Caramel-Meringues

### Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Backen/trocknen: ca. 4 Stunden

Für 15 Stück

Spritzsack mit gezackter Tülle  
Backpapier für das Blech

3 Eiweiss  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
50 g weiche Caramels, fein gehackt

500 g Erdbeeren  
Doppelrahm



### Zubereitung

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt.
2. Die Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringues auf das vorbereitete Blech spritzen und mit Caramelbröseln bestreuen. Oder die Caramels kurz kräftig unter die Masse rühren, dann in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und Meringues aufs Blech spritzen. In der Mitte des auf 80°C vorgeheizten Ofens ca. 4 Stunden trocknen lassen, dabei den Ofen leicht öffnen. Im Ofen auskühlen lassen. Dann gut verschlossen und trocken aufbewahren.
3. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren rüsten, mit Meringues und Rahm servieren.

### Nährwerte

Ein Stück enthält: 69 Kalorien, 1g Eiweiss, 14g Kohlenhydrate, 1g Fett.