



Zitronen-Meringues mit Lemon Curd

Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 1 Stunden trocknen lassen + auskühlen lassen

Zutaten (Ergibt 20 Stück)

2	Eiweiss à ca. 35 g
60 g	feinster Zucker
	gelbe Lebensmittelfarbe
	Zitronenaroma
100 g	Lemon Curd für die Füllung

Zubereitung

1. Backofen auf 100 °C vorheizen. Eiweiss steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Je einige Tropfen Lebensmittelfarbe und Zitronenaroma dazugeben und vorsichtig untermischen. Meringuemasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech flache Rosetten à ca. 3 cm Ø spritzen. Zitronen-Meringues ca. 1 Stunden im Ofen trocknen lassen, Ofentür dabei mit einer Holzgabel einen Spalt offen halten. Backofen ausschalten, Meringues darin auskühlen lassen.

2. Zum Fertigstellen je 2 Meringues mit ca. 1 TL Lemon Curd zusammenkleben. Zitronen-Meringues sofort servieren.

saisonküche