

## Ingwer - Meringen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 4 Portionen

5		Eiweiss
85	Gramm	Zucker; (1)
165	Gramm	Zucker; (2)
1	Teel.	Ingwerpulver

### Anleitung:

Die Eiweisse, die Raumtemperatur aufweisen muessen, zu sehr steifem Schnee schlagen, indem man zu Anfang den Zucker (1) dazugibt. Wenn die Masse schon steif ist, Zucker (2) und Ingwerpulver daruntermischen. 1 Warmes Backblech bebuttern und leicht bemehlen, oder besser man legt Blechreinpapier aufs Blech. Die Eiweissmasse in eine Spritztuelle fuellen und auf das Blech Dressieren, entweder in die klassische Meringue-Form oder zu kleinen Schnecken. So oder so: klein muessen die Meringues sein. Der Backofen soll 150°C heiss sein, wenn das Blech fuer vier Minuten in ihm gelagert wird. Dann wird der Ofen auf 50°C gedrosselt. Am besten bleiben die Meringues die ganze Nacht im Ofen, damit sie richtig trocken werden. Es gibt nichts schlimmeres als feuchte Meringues: diese sind knochentrocken, wie es sich gehoert.