Betty Bossi

Matcha-Meringues

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Trocknen: ca. 1 Std.
Ergibt ca. 26 Stück

2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
100 g feinster Zucker
¼ TL Matcha (siehe Hinweis)

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beigeben, weiterschlagen, bis der Schnee glänzt. Restlichen Zucker beigeben, kurz darunterrühren.
2. Meringue-Masse halbieren, Matcha unter die eine Hälfte rühren. Meringue-Massen zusammen in einen Spritzsack mit runder Tülle (ca. 10 mm Ø) füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Meringues wie Hütchen spritzen.
3. **Trocknen:** ca. 1 Std. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens. Dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Meringues herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Hinweis: Matcha (Grünteepulver) ist in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.

Tipp: Den Duo-Spritzsack «Blickfang» mit der grossen Tülle verwenden.

Passt zu: Kaffee, Grüntee und Fruchtsalat.

Stück: 17 kcal, F 0 g, Kh 4 g, E 0 g

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 02/2014
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch