



# Ämmitaler Merängge (5 Personen)

## Zutaten:

3	Eiweiss (frisch)
1 Prise	Salz
125g	Zucker
3 dl	Rahm
1 Päckli	Rahmhalter

## Zubereitung:

1. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, bis der Eischnee fest und sehr glatt ist und beim Wenden der Schüssel nicht herausrutscht
2. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt
3. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen.
4. Masse in einen Spritzsack geben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech in der typischen Meringue-Form spritzen
5. Ofen auf 80 Grad vorheizen und in der Mitte des Ofens ca. 3h backen (Ofentür eine Spalt offen halten, damit die Merinque schön knusprig werden)
6. Meringue herausnehmen, vom Backpapier lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen
7. Rahm steif schlagen, in einen Spritzsack geben und zur Meringue geben