

Meringues in einer Stunde



Tipp von Esther Kern



Den Kochlöffel in die Tür vom Backofen stecken und: stundenlang warten! Ein Prozedere, das üblicherweise bei der Herstellung von Meringues dazugehört. Ursprünglich nutzte man dafür die Restwärme beispielsweise von einem Kachelofen. Die Idee: Das geschlagene Eiweiss mit viel Zucker wird knackig, ohne Röstaromen. Möchte man zuhause Meringues zubereiten, sind mehrere Stunden Backzeit oft etwas viel. Manchmal fehlt auch einfach die Zeit, bis der Besuch kommt. Aber der Prozess lässt sich glücklicherweise auch abkürzen. Und zwar, indem man die Eiweissmasse dünn ausstreicht – ein Tipp, den Spitzenkoch, Kochkursleiter und Gastroberater Jann M. Hoffmann aus seiner Zeit im Restaurant kennt. «Einfach eine Nocke auf das Backpapier geben und diese dann ausstreichen, ca. 4 bis 5 Millimeter dick», erklärt er. So ausgestrichen, sind die Meringues innert einer Stunde bei 100 Grad bereits trocken. Man kann sie dann schön, wie ein Segel, in ein Eis stecken. Eiweiss, das beispielsweise bei der Herstellung einer Mayonnaise übrigbleibt, lässt sich so ganz schnell verarbeiten.