




Lollipops aus Meringue

ca. 9 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 50 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

Holzspieße

Meringue:

2 Eiklar (Größe M)

60 g Zucker

50 g Puderzucker

¾ EL Maisstärke

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Meringue:

Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) so lange cremig steif schlagen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Puderzucker und Maisstärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren.

- 2 Die Meringuemasse aufteilen und mit Speisefarben bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die gefärbten Massen in Spritzbeutel mit gezackter Tülle, Loch- und Blatttülle füllen. Holzstiele auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit etwas Meringuemasse festkleben. Verschiedene Motive aufspritzen und dabei darauf achten, dass die oberen Enden der Lolliestiele bedeckt sind.

Die Bleche in die obere und untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 90 °C

Heißluft 70 °C

Backzeit: ca. 105 Minuten

- 3 Die Lollies sind fertig, wenn sie sich leicht vom Backpapier lösen lassen.



Dr. Oetker Österreich

- 4 Die Lollipops im leicht geöffnetem Backrohr erkalten lassen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33