Rezept

# Schweizer Meringen mit Beeren und Sahne

Ein Rezept von Schweizer Meringen mit Beeren und Sahne, am 29.04.2024

## Zutaten

- **6** Eiweiß (S, ganz frisch!)
- 2-3 Tropfen rote Lebensmittelfarbe (nach Belieben)
- **300 g** Sahne
- 1-2 EL Kirschwasser (nach Belieben)
- **400 g** feiner Zucker
- **3 EL** gehackte Pistazien (nach Belieben)
- **600 g** gemischte Beeren (z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren)
- **1 Pck.** Vanillezucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Eiweiße und den Zucker in eine Schüssel (am besten aus Metall und mit rund gewölbtem Boden) geben und mit einem Schneebesen verschlagen. Einen Topf 2-3 cm hoch mit Wasser füllen und die Schüssel in den Topf hängen – dabei sollte der Schüsselboden das Wasser keinesfalls berühren! Das Wasser bei geringer bis mittlerer Hitze zum Sieden bringen und die Zucker-Eiweiß-Masse ca. 10 Min. erhitzen. Dabei immer wieder gut umrühren und darauf achten, dass der Zucker vollständig schmilzt und die Hitze nicht zu hoch wird, sonst stockt das Eiweiß.

2. Die heiße Masse in die Rührschüssel einer Küchenmaschine füllen und auf höchster Stufe 8-10 Min. schlagen (oder auch in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts). Die Baisermasse sollte dabei fast vollständig abkühlen, einen schönen Glanz bekommen und richtig fest, fast zäh-cremig werden. Wer gerne rosa Meringen möchte, färbt die Baisermasse noch mit Lebensmittelfarbe.

3. Backofen auf 100° vorheizen (Ober- und Unterhitze nehmen, Umluft ist hier nicht empfehlenswert), zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Von der Baisermasse nach und nach je ca. 2 EL abnehmen und als ein Häufchen auf die Bleche setzen, dabei immer ausreichend Abstand lassen (es sollen insgesamt 10 Häufchen werden). Baiserhäufchen mit dem Löffel wolkig formen und nach Wunsch noch Pistazien aufstreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 2 Std. 30 Min. backen. Die Meringen sind fertig, wenn sie sich leicht von dem Blech lösen lassen, außen fest sind und der Boden innen noch etwas weich ist. Dann den Ofen ausschalten und die Meringen darin abkühlen lassen.

4. Zum Servieren die Beeren vorsichtig waschen, putzen und verlesen. Die Sahne mit Vanillezucker und eventuell Kirschwasser steif schlagen. Je einen Schlag Sahne auf einen Teller geben und reichlich Beeren darauf verteilen, dann die Meringen auf die Sahne setzen.