



## OVO MERINGUES



## ZUBEREITUNG OVO MERINGUES

### ZUTATEN

80 g	Ovomaltine Schokolade noir, geschmolzen
3	Eiweisse
150 g	Zucker
1/2 TL	Vanilleextrakt
1/2 TL	Weissweinessig

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 125°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Ovomaltine Schokolade im Wasserbad schmelzen.
3. Die Eiweisse schlagen, bis sie schaumig sind.
4. Nach und nach den Zucker, dann Vanilleextrakt und Essig hinzufügen.  
Weiter schlagen, bis die Masse steife Spitzen bildet und keine  
Zuckerkörner mehr zu spüren sind.
5. Die geschmolzene Ovomaltine Schokolade zur Meringue-Masse geben  
und mit einem Löffel vorsichtig unterheben (nicht komplett vermischen).
6. Die Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und die  
Meringues auf das vorbereitete Blech spritzen.
7. Die Ofentemperatur auf 100°C senken und die Ovo Meringues im unteren  
Teil des Ofens etwa 60 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die  
Meringues weitere 20 Minuten im Ofen lassen. Danach vollständig auf  
einem Gitter auskühlen lassen.
8. Nach Belieben mit geschlagenem Rahm oder Eis geniessen.