

Mini Meringues mit Vermicelles

Zutaten für etwa 20 Stück

Meringues

2		Eiweiss
1	Prise	Salz
100	g	Zucker
½	TL	Kirsch

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen.

Die Hälfte des Zuckers begeben und den Eischnee schlagen bis er glänzt.

Restlichen Zucker und den Kirsch begeben und weiterschlagen bis eine feine Masse entstanden ist.

Eimasse in Spritzsack mit 10 mm Zackentülle abfüllen. 40 Rosetten à 3 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei 20 Rosetten mit dem nassen Finger die Spitzen flach drücken (Bödeli).

Meringues ca. 2 Stunden in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 80°C trocknen. Dabei die Ofentüre mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.

Meringues im ausgeschalteten, geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Vermicelle Masse

200	g	Marroni-Püree, zimmerwarm
40	g	Puderzucker
20	g	Butter, zimmerwarm
2	EL	Kirsch

Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Masse in Spritzsack mit 8 mm Zackentülle abfüllen. Einen etwa 8 mm dicken Belag auf die Meringue-Bödeli spritzen. Die Spitzenrosetten darauf legen und leicht andrücken.

