

Veganes Rezept

# Meringue mit MyEy, EyWeiss

**VEGUSTO**

Swiss 100% plant-based gourmet

Eiweisschnee ist unentbehrlich für Meringues.  
Mit MyEy EiWeiss kann man ganz einfach rein pflanzlichen  
Eiweiss-Schnee herstellen.

Vegusto, Vegi-Service AG, CH-9315 Neukirch, T: +41(0)71 470 04 04, [vegusto.ch](http://vegusto.ch) • EU: [vegusto.com](http://vegusto.com)

Rezept für 30-32 Meringues

- 15 g MyEy, EyWeiss
- 75 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker

Zubereitung:

- Backofen auf 100°C (90°C Umluft) vorheizen und 2 grosse Backbleche mit Backpapier auslegen.
- MyEy EyWeiss, Salz und das Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Rührwerk 6 Minuten rühren. Oder alternativ mit einem Handrührgerät so lange schlagen (ca.10 Minuten) bis man einen Messerschnitt sehen kann.
- Den Puderzucker Löffelweise mit dem Rührwerk/Rührgerät untermischen und weitere 5-10 Minuten rühren. Die MyEy, EyWeisszucker-masse sollte dicklich vom Löffel fallen und glänzen.
- Die Merengue-Masse mit einem Dressiersack in kleinen, kreisförmigen Häubchen von etwa 2 cm Durchmesser auf das Backblech spritzen. Beliebig mit Streuseln dekorieren.
- Türe des Backofens mit einem Holzlöffel anlehnen und bei 100°C ca. 2 Stunden trocknen/backen. Wer Geduld hat und die Schäumchen rein weiss will, bäckt/trocknet sie bei 90°C für 3-4 Stunden.