

Rumkirschen mit Meringue

Die Vorarbeit:

2 Eiweiss sehr steif schlagen und **100 g Zucker** portionenweise einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Mit einem Suppenlöffel Meringuemasse in vier kleinen Häufchen auf ein ausgelegtes Gitter setzen.

Trocknen lassen: im auf 80° vorgeheizten Ofen 3 Stunden, dabei die Ofentür einen Spalt weit offen halten. Im Ofen auskühlen.

La Mise en Place:

175 g Kirschen, 2 EL Zitronensaft, 1 Zimtstange, 2 EL Zucker, 1 dl brauner Rum

Die Vorbereitung:

Kirschen entsteinen.

Die Zubereitung am Herd:

Kirschen mit Zitronensaft, Zimtstange, Zucker und Rum fünf Minuten einköcheln. Zur Seite stellen und auskühlen.

Alternativen und Varianten:

1 dl Halbrahm steif schlagen und die Meringue mit Rumkirschen und Rahm servieren oder Meringue in eine Schale geben, mit Kirschen umlegen und mit 1 Kugel Vanilleglace toppen.

Produkteinfo:

Vor dem Trocknen Meringues dekorativ einfärben: Eine Gabel in den Kirschenkompott tauchen und über die Eiweishäufchen streichen.

