

R e z e p t

GEGRILLTE PFIRSICH- BLAUBEER-MERINGUEN



GEGRILLTE PFIRSICH- BAUBEER-MERINGUEN

Kontributor: **EMMA DUCKWORTH**

Zutaten

FÜR DIE BLAUBEER-SOSSE

- 200 g Blaubeeren
- 60 g Zucker
- Saft ½ Zitrone
- 1 TL Maisstärke
- 60 ml Wasser

FÜR DIE MERINGUE

- 3 Eiweiße
- 220 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft

ZUM SERVIEREN

- 300 ml Schlagsahne
- 2 Pfirsiche, jeweils in 8 Stücke geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Blaubeeren



ZEIT

Zubereitungszeit: 25 Min
Backzeit: 2 ½ Stunden



PORTIONEN

6 Meringuen



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG53

SCHRITT 1 Blaubeeren mit Zucker, Zitronensaft, Stärke und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Zum Köcheln bringen und für 5 Minuten rühren, bis die Blaubeeren platzen und die Soße dick ist. Vom Herd nehmen und für 10 Minuten abkühlen lassen. In einem Mixer komplett glatt pürieren. Die Blaubeer-Soße in eine Schüssel geben und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

SCHRITT 2 Den Ofen auf 140C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 6 Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) mit einem Bleistift aufmalen. Dann das Papier umdrehen, sodass die Linien unten sind und später nicht die Meringuen berühren. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer die Eiweiße schlagen, bis sich leichte Spitzen bilden. Weiterrühren und währenddessen immer einen Esslöffel Zucker hinzufügen – zwischen jedem Löffel gut rühren, bis der Zucker komplett eingearbeitet ist. Danach noch 6 Minuten weiter rühren. Zum Schluss den Zitronensaft hinzugeben und für weitere 4 Minuten schlagen oder bis die Mischung dick und glänzend ist und der Zucker

sich aufgelöst hat. (Wenn man etwas von der Mischung zwischen den Fingern verreibt, sollte man keine Körner mehr fühlen. Ansonsten noch weiter-rühren.)

SCHRITT 3 Mit einem großen Löffel die Meringue auf das Backpapier geben. Dann einen gehäuften Teelöffel der Blaubeer-Soße oben drauf verteilen. Die Soße mit dem Blaubeer-Löffel etwas mit der Meringue vermischen und dabei eine kleine Kuhle in der Mitte formen, sodass etwas höhere Seiten und eine flache, nest-ähnliche Mitte entsteht.

SCHRITT 4 Das Backblech in die Mitte des Ofens schieben und die Temperatur sofort auf 110C reduzieren. Für 2,5 Stunden backen. Dann den Ofen ausschalten und für mindestens 2 Stunden abkühlen lassen. Während dieses gesamten Schritts nicht die Ofentür öffnen, bis alles komplett abgekühlt ist.

SCHRITT 5 Zehn Minuten vor dem Servieren die Sahne steif schlagen, bis sie weiche Spitzen hat. Die Pfirsichstücke mit Olivenöl einpinseln und in einer bei mittlerer Hitze erwärmten Grillpfanne immer noch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten für ein paar Minuten anbraten.

SCHRITT 6 Zum Servieren ein paar Löffel Sahne auf jedes Meringue-Nest geben. Etwas Blaubeer-Soße darüber gießen und mit 2-3 Pfirsichstücken und frischen Blaubeeren und frischer Minze dekorieren.