

## MERINGUE KUCHEN



### ZUTATEN

#### Teig

100gr Zucker  
100gr Butter  
1 Ei  
200gr Weissmehl  
Prise Salz  
5gr Zitronenabrieb  
3gr Backpulver

#### Meringue

100gr Zucker  
2 Eiweiss  
Prise Salz

#### Füllung

2 EL Mehl  
2 EL Maizena  
1 Limette  
120gr Zucker  
200gr Wasser  
50gr Butter  
2 Eigelb  
2 Handvoll Beeren nach

#### Dekoration

6 Erdbeeren  
20gr Dunkle Schokolade  
40gr Weisse Schokolade

### UTENSILIEN

Küchenwaage • Mixer • Wallholz • Messer oder Teiggrädchen • Gabel  
• Runde Kuchenform ø22cm • Backpapier • 200g Kirschsteine • Kochtopf • Dressiersack

### SCHRITT 1: HÄNDE WASCHEN

Bevor Superbäcker und Superbäckerinnen mit der Arbeit beginnen können, müssen zuerst die Hände gründlich gewaschen werden.

### SCHRITT 2: DER TEIG

(das selbe Rezept, wie für die Spitzbuben)

- Zucker und Butter in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren, bis es eine schaumige Masse gibt.
- Ei hinzufügen und weiter mixen.
- Weissmehl, Salz, Zitronenabrieb, Backpulver zusammen zur Zucker/Butter-Masse geben und nochmals mixen.
- Den Teig aus der Schüssel nehmen, in Frischhaltefolie gut einpacken und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Roll den Teig aus. Er sollte ca. 3mm dick sein.
- Kuchenform mit Butter bestreichen.
- Den Teig rund ausschneiden, in die Kuchenform legen und vorsichtig an den Rand drücken, damit die Form komplett, inklusive Rand, ausgefüllt ist. Den überschüssigen Teig kannst du wegschneiden und für ein anderes Mal im Tiefkühler aufbewahren.
- Boden mit einer Gabel einstechen.



- Ein Backpapier in der Grösse der Kuchenform ausschneiden und auf den Teig legen, bevor du diesen nun mit Kirschsteinen oder Hülsefrüchten auffüllst.
- Der Teig kommt nun so für 10 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen. Immer gut überwachen. Wenn der Teig goldbraun ist, kann der Boden aus dem Ofen. Das Backpapier und die Kirschsteine vorsichtig entfernen. **ACHTUNG HEISS!**
- Den Boden 30 Minuten auskühlen lassen, bevor du ihn aus der Backform nimmst.

### SCHRITT 3: DIE FÜLLUNG

- Gesiebtetes Mehl, Saft einer Limette, Zucker und Wasser in einen Kochtopf geben und glatt rühren.
- Bei mittlerer Hitze muss die Füllung nun kontinuierlich gerührt werden bis sie dickflüssig wird. Nicht aufhören zu rühren, ansonsten brennt die Füllung an. Sobald die Masse dickflüssig ist, die Hitze herabsetzen und 2 Minuten weiter rühren.
- Den Kochtopf vom Herd nehmen und nun die Butter und das leicht geschlagene Eigelb einrühren, bis die Butter komplett geschmolzen ist.
- Nun kannst du die Füllung gleichmässig auf deinen fertigen Teigboden geben.
- Wasch deine Beeren nach Wahl und verteile diese auf der Füllung.

### SCHRITT 4: DAS MERINGUE

- Gib Eiweiss, Wasser und Salz in einen Mixer und mixe die Masse auf mittlerer Geschwindigkeit.
- Füge 30 Gramm des Zuckers hinzu und mixe weiter.
- Wenn der Zucker gut eingearbeitet ist, fügst du weitere 30 Gramm hinzu.
- Nachdem auch dieser Teil eingearbeitet ist, füge den restlichen Zucker hinzu und die Masse steif schlagen. **SUPER TIPP:** Die Eiweissmasse ist perfekt, wenn du die Schüssel auf den Kopf drehen kannst, ohne dass die Masse rausfällt.
- Fülle die Eiweissmasse vorsichtig in einen Dressiersack mit runder Tülle. Nun drückst du die Eiweissmasse punktförmig auf die Torte, wobei die Punkte sich berühren. Es sollte keine leeren Zwischenräume haben.
- Die Torte kommt nun nochmals für ca 3-5 Minuten in den Ofen bei 200 Grad Umluft. **WICHTIG:** Unbedingt gut überwachen, damit das Meringue nicht verbrennt.

### SCHRITT 5: DIE DEKORATION

- Weisse und dunkle Schokolade in zwei separate Glasschüsseln geben und in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. **ACHTUNG:** Bei der Mikrowelle nur in kurzen Abständen wärmen und zwischendurch rühren, ansonsten verbrennt die Schokolade.
- Backpapier in ein Dreieck schneiden und daraus ein Spritzcornet formen. Diesen Schritt überspringen, wenn man es lieber mit dem Pinsel machen möchte.
- Erdbeeren waschen und die Kelchblätter abschneiden.
- Nun kannst du mit der Schokolade Augen auf die Erdbeeren zeichnen. Wenn du möchtest, kannst du zuvor den unteren Teil der Erdbeere in Schokolade dippen.
- Platziere die Erdbeeren nun auf deinem fertigen Kuchen.



#### SCHRITT 4: SEI STOLZ AUF DICH!

Was für ein finales Meisterwerk, welches du hier vollbracht hast. Du darfst richtig stolz auf dich sein! Mach ein Foto von deinem Endprodukt und sende es deinem Bäcker Kurt sowie deinen Freunden und Familie! Deine Fotos oder Videos kannst du auf [www.superbaecker.ch](http://www.superbaecker.ch) unter dem Menüpunkt „Fotos teilen“ hochladen.

#### SCHRITT 5: MACH JEMANDEN GLÜCKLICH!

Schreibe eine kleine Notiz und unterzeichne mit deinem Namen und deinem neuen Titel „Superbäckerin« oder „Superbäcker«. Verpacke dein Kunstwerk und lege ein Stück jemandem in den Briefkasten, den du glücklich machen möchtest!