

Juletræer af marengs i ministørrelse

40 - 45 stk.



nem

Op til 30 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjtepose
stjernetyl**Marengs:**

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues

75 ml vand

Dr. Oetker Concentrated Green
Colour

Dr. Oetker Rainbow Mix

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

1 Marengs:

Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og sej. Vend Concentrated Green Colour i marengsmassen indtil farven er som ønsket.

Kom marengsmassen i en sprøjtepose med en stjernetyl. På en bageplade beklædt med bagepapir sprøjt tre små toppe ovenpå hinanden uden at løfte sprøjteposen helt op fra marengsen. Diameteren på træerne skal være ca. 2 cm. og højden ca. 3 cm. Top hver marengs med en stjerne fra Rainbow Mix kymmel. Pynt evt. med ekstra krymmel.

Bag marengsjuletræerne i ovnen i 60 minutter, indtil de er helt tørre. Ved at bruge varmluft er det muligt at bage flere plader på én gang. Lad marengsene køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.

Bagetid: 60 minutter