

Marengs kyllinger på pind

ca. 12 stk.



nem

Op til 25 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 Dr. Oetker engangssprøjteposer
bladtyl
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm
sugerør i pap

Marengskyllinger:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml vand
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
1 pakke Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Sweetheart
chokoladeknapper (små)

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

1 Marengskyllinger:

Hæld indholdet fra en pose Perfect Meringues i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter til marengsen er luftig og sej.

Kom ca. 2 skefulde af marengsen i en anden skål og farv den orange med Concentrated Colours i gul og rød. Kom marengsen i en sprøjtepose med en bladtyl.

Farv den resterende marengs gul. Kom marengsen i en sprøjtepose med en stjernetyl. Sprøjt en lille dut af marengs på en bageplade beklædt med bagepapir og sæt et papsugerør fast i marengsen. Sprøjt derefter en stor rund cirkel som kyllingens krop og en mindre ovenover som kyllingens hoved.

Tag posen med den orange marengs og sprøjt to vinger på hver kylling. Kom to Sugar Eyes på hver kylling, brug et hjerte fra Sweetheart Mix som næb og dekorér med krymmel og små chokoladeknapper.

Bag marengskyllingerne i ovnen i ca. 90 minutter, indtil de er helt tørre. Ved at bruge varmluft er det muligt at bage flere plader på én gang.

Bagetid: ca. 90 minutter



Tip:

Opbevar marengsene i en lufttæt beholder.

Note:

Concentrated Orange Colour indeholder en smule fedtstof og derfor vil marengsen reagere og farven blive lidt grynet, hvis den blandes i, da æggehvider og fedt er en dårlig kombination. Derfor skal den orange farve blandes af gul og rød Concentrated Colours, for at undgå at dette sker, så i denne opskrift kan du desværre ikke erstatte rød og gul farve med orange, men er nødt til at blande selv.

