

Lemon Meringue Pie



Die Südafrikaner sind einfach ein süßes Volk und lieben ihre Desserts, die sie 'Pudding' nennen. Dazu zählt auch der Lemon Meringue Pie.

Zutaten:

Füllung

- 1 Tasse Zucker
- 5 EL Speisestärke
- 1/4 TL Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1/2 Tasse Milch
- 4 große Eigelb
- 2 EL Butter
- 1/2 Tasse frischer Zitronensaft
- 2 TL frisch geriebene Zitronenschale

Baiser

- 4 große Eiweiß
- 1/4 TL Backpulver
- 1/2 Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Ofen vorheizen auf 180° C.
2. Backe die gekühlte Pie-Kruste in der Mitte des Ofens für 20 Minuten bis die Schale goldbraun ist, abkühlen lassen
3. Für die Füllung: In einem mittleren Topf Zucker, Speisestärke, Salz schrittweise in Wasser und Milch mit einem Schneebesen verquirlen. So lange schlagen, bis Speisestärke gelöst ist; verrühre in einer Schüssel die Eigelb und koche die Milch-Mischung bei mittlerer Hitze, bis sie zum Kochen kommt; mit dem Schneebesen allmählich das Milch-Gemisch in Eigelb und Dotter verquirlen; Simmern lassen, schlagen, vom Herd nehmen und Butter, Zitronensaft und -schale hinzufügen
4. Für Baiser: Eiweiß mit Backpulver und einer Prise Salz schlagen; langsam den Zucker hinzufügen, bis der Baiser steif ist
5. Die Zitronencreme in die Pie-Form geben und auffüllen; Baiser auf den Pie geben und bei Wunsch in Spitzen hochziehen und ca. 15 Minuten, bis der Baiser golden ist, backen; vollständig abkühlen und

dann Servieren.

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/suessspeisen:lemon_meringue_pie?rev=1438693578

Last update: **25.03.2022 18:16**

