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 hochziegen und ca. 15 Minuten, bis der Baiser golden ist, backen; vollständig abkühlen und

dann Servieren.

Historie und Notizen:

Süd-Afrika

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

Permanent link:
https://ddws.de/suessspeisen:lemon_meringue_pie?rev=1438697620

Last update: **25.03.2022 18:16**