

## Gebackene Beeren mit Meringue



### Zubereitung

1. Erdbeeren je nach Grösse vierteln. Mit den restlichen Beeren und einem Drittel des Zuckers aufkochen und beiseite stellen. Backofen auf 150 °C vorheizen. Eiweiss steif schlagen. Restlichen Zucker und Maisstärke einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt.
2. Beeren in Förmchen verteilen. Meringuemasse mit einem Esslöffel darauf geben. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Gut überwachen, damit die Meringue nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und warm servieren.

### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 15 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	130 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	1 g
Kohlenhydrate:	30 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt Glace.

### Zutaten für 4 Portionen

4	ofenfeste Förmchen à 2,5 dl
400 g	gemischte Beeren, z. B. Erd-, Johannis-, Heidel- und Himbeeren
75 g	Zucker
2	Eiweiss
20 g	Maisstärke