



Juletrær og snømenn av marengs

ca. 12 stykker



Enkel



ca. 30 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Ingredienser:

2 eggehviter
100 g sukker
2 ts revet sitronskall
Dr. Oetker Konditorfarger
Dr. Oetker Christmas Strøssel

Forberedelser

Legg klart en stekeplate med bakepapir. Forvarm stekeovnen til 100°C over- og undervarme, 80°C varmluft.

1 Tilberedning

Visp eggehviten med mikser på høy hastighet til massen er helt stiv. Tilsett sukker og sitronskall gradvis mens mikseren går på høyeste hastighet, og visp videre til sukkeret har løst seg helt opp.

2 Ha en spiseskje av massen over i en liten skål, og farg med rød konditorfarge. Resten av massen fordeles likt i to andre skåler. Den ene halvparten farges med grønn konditorfarge. Den andre halvparten fylles i en sprøytepose med rund tupp, evt. kan man klippe litt av tuppen på sprøyteposen.

3 Lag snømenn på stekeplaten med bakepapir ved å klemme på sprøyteposen, de skal bli ca. 5 cm høye og ha en diameter på ca. 4 cm. Ha den grønnfargede massen i en ren sprøytepose med stjernetupp, og lag juletrærne i omtrent samme størrelse som snømennene. Til slutt tar man en liten frysepose og fyller med den rødfargede massen, klipper av et lite hull i hjørnet, og lager luer til snømennene. Dekorert figurene med strøssel.

4 Stek figurene nederst i ovnen i ca. 70 min.



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · www.oetker.no

E-post: oetker@oetker.no · Tlf: 66 82 34 20