03.12.2025 07:12 1/2 Lemon Meringue Pie

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

Historie und Notizen:

Süd-Afrika

From:

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

Permanent link:

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

Last update: **25.03.2022 18:16**



https://www.ddws.de/ Printed on 03.12.2025 07:12