

## Lemon Meringue Pie



© le menu

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1¼ Stunden

KÜHL STELLEN: ca. 5 Stunden

BACKEN: ca. 30 Minuten

Für 12 Stücke

1 Pie-Form oder 1 Backblech mit hohem Rand von 24 cm Ø

Backpapier für den Formenboden und zum Blindbacken

Backerbsen oder Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 Spritzsack mit glatter Tülle von 12 mm Ø  
Evtl. Bunsenbrenner

Butter für den Formenrand

Teig

175 g Mehl

1 Msp. Salz

100 g Butter, kalt, in Stücken

50 g Puderzucker

2 Eigelb

1–2 EL kaltes Wasser

Füllung

60 g Maisstärke

2 dl Wasser

1,75 dl Zitronensaft, frisch gepresst

150 g Zucker

60 g Butter

1 Ei

2 Eigelb

Meringage

4 Eiweiss (Grösse L, 60 g +)

1 Prise Salz

Einige Tropfen Zitronensaft

250 g Zucker

## ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen. Butter dazugeben und mit den Händen zu einer feinkrümeligen Masse verreiben. Puderzucker dazumischen, eine Mulde formen. Eigelb und Wasser hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl zu einer Rondelle von ca. 26 cm Ø auswallen. Vorbereitete Form damit auslegen, sodass der Teig am Rand ca. 3 cm hoch ist, andrücken. Nochmals 30 Minuten kühl stellen.

3 Teigboden mit einer Gabel einstechen. Mit einer Backpapierrondelle von ca. 28 cm Ø belegen, mit Backerbsen oder Hülsenfrüchten beschweren.

4 Auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Backpapier mit Erbsen/Hülsenfrüchten entfernen, Teigboden 8–10 Minuten fertig backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

5 Füllung: Maisstärke in einer Pfanne mit Wasser anrühren. Zitronensaft und Zucker beifügen. Unter ständigem Rühren aufkochen und 1 Minute weiter köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Erst Butter, dann Ei und Eigelb dazurühren. Nochmals kurz vors Kochen bringen. Auf den Teigboden giessen, glatt streichen, auskühlen lassen. 3–4 Stunden kühl stellen.

6 Meringage: Eiweiss, Salz, Zitronensaft und Zucker in eine saubere, fettfreie Chromstahlschüssel geben. Über dem heissen Wasserbad (das Wasser darf die Schüssel nicht berühren) unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen auf 50°C erwärmen. Dann mit der Küchenmaschine oder den Schwingbesen des Handrührgerätes erst auf niedriger bis mittlerer Stufe 2–3 Minuten schaumig schlagen. Anschliessend auf hoher Stufe 7–8 Minuten zu einem sehr festen, glatten und glänzenden Schaum schlagen. Es entstehen stabile Spitzen. In den Spritzsack geben, Pie verzieren.

7 Unter dem auf 230°C vorgeheizten Ofengrill 2–2¼ Minuten caramolisieren oder mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

## NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 368 , Fett 15g , Kohlenhydrate 53g , Eiweiss 5g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)