



Diese Einhorn Meringue Küsschen sind mein Lieblingsrezept dieses Jahr. Die Küsschen sind mir beim ersten mal gelungen - und dabei sind diese nicht mit Eiweis erstellt worden, sondern mit Kichererbsen Wasser. Für die Herstellung dieser Einhorn Meringues benötigst du Lebensmittelfarbe in Gel Form. Ich verwende fünf unterschiedliche Farben: pink, türkis, gelb, schwarz und gold. Meine Lebensmittelfarben sind von der Farbe Rainbow Dust. Die Farben findest du hier: <https://www.keyk.de/de/99-gel-pasten-lebensmittelfarbe> Die goldene Gel Farbe findest du hier: <https://www.keyk.de/de/129-metallic-metallisch-essbare-lebensmittel-farbe-gel>

Veganes Aquafaba Baiser Zutaten:

(macht circa 40 Einhorn Küsschen):

- 125 ml Kichererbsen Wasser. Kichererbsen aus der Dose abropfen. Das Wasser aus der Dose über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann verwenden.
- 1 Packung Vanille Zucker
- 125 g Zucker

Anleitung für Einhorn Meringue

1. Kichererbsen Wasser für 10 Minuten im Standmixer aufschlagen. Dann Zucker (inklusive Vanillezucker) eingeben und weitere 5 Minuten schlagen.
2. 1/3 der Meringue zur Seite legen und in 3 Farben färben: pink, türkis und gelb. Gefärbte Meringue auf ein Stück Folie länglich drauf geben und zur Wurst Formen. Ein Spritzbeutel mit kleiner,

geschlossene Sterne Tülle vorbereiten. Dann Folie mit 3 Farben in Spritzbeutel eingeben.

3. Ein 2. Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle vorbereiten und restliche weiße Meringue eingeben.
4. Auf Backpapier kleine Häufchen spritzen. Mit bunter Meringue dekorieren.
5. Einhorn Baiser backen. Ofen vorheizen auf 180 Grad. Dann für 75 Minuten Baiser in den Ofen stellen. Nach 75 Minuten, Ofen ausstellen und die Einhorn Baisers komplett kühlen lassen.
6. Mit einem feinen Pinsel und schwarzer Lebensmittelfarbe Augen(braun) malen.
7. Mit einem Pinsel und goldener Lebensmittelfarbe die Hörnchen bemalen.