

# Maränger - Julgranar och Polkagriskäppar

Marängklubbor är ett gott och roligt julpyssel. Med vår färdiga Marängmix undviker ni kladd.

20 - 30 styck



Lyckas lätt

up to 25 Min.



## Ingredienser:

### Maränger:

1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues  
0,75 dl vatten

Dr. Oetker gelfärg grön

Dr. Oetker gelfärg röd

1 Efter behov Dr. Oetker Christmas  
Party strössel

Sätt ugnen på 100 grader varmluft.

## Maränger:

Häll påsens innehåll i en stor skål och tillsätt vatten. Vispa först en kort stund på låg hastighet och därefter på högsta hastighet i 3 minuter. Marängsmeten ska bli luftig och seg. Dela marängsmeten i två skålar. Färga den ena smeten grön medan den andra förblir vit.

Lägg lite grön gelfärg på insidan av en spritspåse med stor stjärntyll. Kläm lite på påsen så att färgen fördelas. Fyll spritspåsen med den gröna marängsmeten. Sprintsa julgranar på en bakpappersklädd plåt såhär: Börja med att spritsa en liten dutt och tryck fast sugrör eller pinne. Sprintsa därefter marängen i en zickzackrörelse över pinnen. Dekorera gärna granen med strössel.

Lägg lite röd gelfärg på insidan av en annan spritspåse med rund tyll. Kläm på påsen så att färgen fördelas. Lägg den vita marängsmeten i denna spritspåse. Sprintsa käppar av marängsmeten på en bakpappersklädd plåt.

Grädda marängerna i ugnen ca 60 min, tills de är helt torra. Genom att använda varmluftsfunktionen på ugnen kan du grädda flera plåtar på samma gång. Låt marängen svalna helt och förvara dem i en lufttät burk.