

Marängklubbor i form av kycklingar

Recept på hemgjort påsk-godis som är busenkelt att göra och kan dekoreras efter tycke och smak.

cirka 5 - 6 styck



Lyckas lätt

up to 120 Min.



Ingredienser:

Marängklubbor i form av kycklingar:

1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues

1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes

cirka 3 - 4 msk Nonpareille (vi har även använt Haerts-strössel och Choco Dots)

Dr. Oetker gelfärger gul och rosa.

Samt sugrör i papper.

Marängklubbor i form av kycklingar:

Förbered marängsmeten enligt instruktionerna på påsen.

Färdela sedan upp marängsmeten i två mindre bunkar.

(Det ska bli en gul och en orange. Lite mer smet i den som ska bli gul).

Orange: blanda rosa gelfärg med lite gul.

Håll upp i spritspåsar.

Klä en plåt med bakplåtspapper.

Spritsa ut 5-6 klickar med marängsmet på plåten och tryck fast ett sugrör i varje klick.

Spritsa sedan två cirklar av den gula marängsmeten ovanpå klicken, som ska vara kropp och huvud på kycklingen.

Ta sen orange maräng och spritsa vingar och fötter.

Tryck ditt ögon, och använd strössel som näbb, och pynta med övrig dekoration efter tycke och smak.

Grädda i 100 grader i ca 2 h i ugnen.