

Glutenvrije Schuimpjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke merengue schuimpjes uit eigen oven! Doe er wat kleurtjes doorheen mengen en wissel met seizoensgebonden nieuwe figuren en je hebt iets moois en lekkers op tafel! Super leuk ook om met de kinderen te maken!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 2 BAKPLATEN VOL

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 1 UUR

Benodigdheden:

- 150 gram eiwit
- 90 gram suiker
- 90 gram suiker (ja 2x)
- 120 gram poedersuiker

Bereidingswijze:

1. Warm de oven voor op 120 C hete lucht functie.
Ontvet een mengkom door deze goed te wassen en de kom langs te gaan met een

keukenpapiertje gedept in witte keukenazijn of citroen.

2. Scheid de eiwitten van de eierdooiers en klop het eiwit stevig op. Dit is stevig genoeg wanneer je de kom op zijn kop kunt houden zonder dat de inhoud eruit valt.
3. Voeg 90 gram suiker toe en klop door.
4. Voeg nog een keer 90 gram suiker toe en klop goed door tot de suiker goed is opgenomen.
5. Spatel de poedersuiker erdoor. Niet meer mixen!
6. Kleur nu eventueel de meringue naar keus door 1 kleur te voegen met behulp van een sateprikker of theelepels. Wil je meerdere kleuren gebruiken, verdeel dan de meringue over een paar schaaltjes en kleur ze ieder apart.
7. Neem een spuitzak en knip daar een punt zo groot als je spuitmondje. Doe de spuitzak in een glas of maatbeker en vul de zak met de meringue.
8. Spuit rozetjes, rozen, kransjes, laat je fantasie maar gaan :) Gebruik een non stick bakplaat of een bakmat, en als je dat niet hebt volstaat een bakplaat met bakpapier ook.
9. Bak op 120 graden hete lucht voor een uur.
10. Laat de schuimpjes afkoelen. De schuimpjes zijn goed te bewaren in een luchtdichte vershouddoos.

Notities: