

Ingrediënten voor 4 personen

40 gram zachte boter 140 gram
poedersuiker eiwit van 2 eieren 1
pakje vanillesuiker 4 druppels
citroensap of azijn eventueel
kleurstof

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Kinderkeuken
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Schuimpjes

Wie zou hier niet graag te gast zijn?

Hulpmiddelen

Bakplaat, boterkwast, vetvrij of bakpapier, bloemzeefje, grote kom met
ronde bodem, garde of elektrische staafmixer, spuitzak met gekarteld
mondstuk, oven [120-150°C, gasstand1]

Bereidingswijze

Bestrijk de bakplaat met de helft van de boter en beleg de plaat met
het papier. beboter het papier en bestuif het door de zeef met 3
eetlepels poedersuiker. doe het eiwit in de kom met de vanillesuiker en
het citroensap of de azijn. klop tot het eiwit schuimig. voeg lepelsgewijs
de rest van de poedersuiker toe. klop tot het eiwit zeer stevig en
glanzend is. klop desgewenst heel weinig kleurstof door het
schuimdeeg en breng dat over in de spuitzak. tik overtollige
poedersuiker van de bakplaat. spuit op enige afstand van elkaar
rozetten deeg op de bakplaat. verwarm de oven niet voor. gebruik voor
het drogen van het schuimdeeg de laagste stand en schuif de bakplaat
in het midden van de oven. laat de rozetten 3/4-1uur drogen. open
gedurende die tijd de oven niet. draai de oven uit. open de deur nog
niet, maar laat de schuimpjes in de oven nog 3/4-1uur staan en
afkoelen. neem de koekjes uit de oven als ze droog aanvoelen en niet
aan het papier kleven.