



# Dubbele schuimpjes

18 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

citroensap  
bakplaat  
bakpapier  
kom (groot)

### Voor de schuimpjes:

4 eiwitten  
240 g suiker (fijne)  
4 tl maizena  
2 tl citroensap  
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma  
200 g aardbeiensaus

## 1 Schuimpjes maken:

Verwarm de oven voor. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Maak de kom en de garden vetvrij met citroensap.

**Elektrische oven: 150 °C**

**Heteluchtoven 130 °C**

**Baktijd: 30 Minuten**

- 2 Klop in de kom de eiwitten met de mixer in 2 minuten los. Klop daarna op de hoogste stand het schuim tot zachte, omvallende pieken. Voeg dan geleidelijk de suiker toe en klop het mengsel tot het gaat glanzen.
- 3 Zeef de maizena boven de kom. Sprengel het citroensap en ½ flesje aroma erover en spatel dit door het schuim. Schep met een dessertlepel 36 toefjes eiwitschuim in rijen op de bakplaten, 2 cm uit elkaar.
- 4 Schuif de bakplaten helemaal bovenin en helemaal onderin de oven. Schakel de temperatuur van de oven terug naar 125°C, (hetelucht 100°C, gasovenstand 1) en bak de schuimkoekjes 30 minuten. Schakel de oven uit, maar laat de schuimpjes in de oven staan en laat ze minstens vier uur drogen in de gesloten oven.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Haal ze met een groot mes voorzichtig los van het bakpapier. Bestrijk steeds twee schuimkoekjes van dezelfde kleur met aardbeiensaus en plak ze tegen elkaar aan.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt de schuimpjes een mooie kleur geven door kleurstoffen toe te voegen. Gebruik hiervoor de Kleurstofstiften van Dr. Oetker.

