



Kerstboompjes van schuim

10 - 12 stuks



Eenvoudig

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

spuitzak met kartelspuitmondje

Voor de kerstboomschuimpjes:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Meringue

60 ml water

Dr. Oetker Kleurstoffen

(geel+blauw=groen)

Dr. Oetker Zachte Parels Zilver

1 el poedersuiker

- 1 Haal de bakplaat uit de oven en bekleed met bakpapier. Verwarm de oven voor, bij voorkeur hetelucht ovenstand.

Elektrische oven: 120 °C

Heteluchtoven 100 °C

Baktijd: 60 minuten

- 2 Doe de mix voor Meringue en het water in een smalle hoge beslagkom en meng het kort door elkaar.
- 3 Klop de meringue met de mixer met garden op de hoogste stand in min. 4 minuten stijf. Voeg in de laatste minuut enkele druppels blauwe en gele kleurstof toe totdat de schuim een mooie groene kleur heeft.
- 4 De meringue is stijf genoeg wanneer de beslagkom ondersteboven gehouden kan worden zonder dat de meringue eruit loopt.



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



- 5 **Kerstboompjes maken:**
Doe het kartelspuitmondje in de spuitzak en vul de spuitzak met het eiwitschuim. Spuit op de met bakpapier bekleedde bakplaat mooie rozetten die een beetje spits toe lopen. Zo krijg je een mooie kerstboom; zorg voor voldoende tussenruimte tussen de boompjes (min. 2 cm).

- 6 Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de kerstboom schuimpjes ca. 60 minuten.

- 7 Doe aan het einde van de baktijd de oven uit en laat de schuimpjes **minimaal 2 uur in de oven rusten. Houd de oven gesloten.**

Opstijftijd: 120 minuten

- 8 Meng de poedersuiker met een heel klein beetje water en plak hiermee de parels als kerstballen op de kerstboompjes.

Tips van de Consumentenservice

- Bewaar de kerstboom schuimpjes in een afgesloten koekjestrommel.

