



# Schuimpjes

Het recept is afkomstig van [www.Peuteren.nl](http://www.Peuteren.nl)



## Benodigheden

3 eiwitten

375 gram poedersuiker

## Bereiden schuimpjes

- Verwarm de oven op de laagste stand voor.
- Ontvet de mixer en een schaal of kom met azijn en keukenpapier.
- Klop de eiwitten - in de ontvette schaal of kom - stijf.
- Zodra de eiwitten stijf zijn, voeg je 2 eetlepels gezeefde poedersuiker toe.
- Mix hierna het mengsel nog een minuut.
- Schep de rest van de poedersuiker door het mengsel.
- Vet een bakplaat in en leg kleine hoopjes van het mengsel op de bakplaat.
- Plaats de bakplaat in de oven en bak de schuimpjes in 2 uur op de laagste stand.
- Na het bakken moeten de schuimpjes even afkoelen.