# Kerst schuimkransjes

## Ingrediënten

1 scheutje(s) Citroensap
2 Stuk(s) Ei
75 g (gram) Suiker (fijne)
0.5 Stokje Vanillestokje
1 snufje Zout
75 g (gram) Poedersuiker
8 Stuk(s) Framboos (gevriesdroogd)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Kerstfantasie

## Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes
Potlood
Spuitzak
Glad spuitmondje

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 100°C / hetelucht 100°C).

Teken op het bakpapier cirkels van ongeveer 4 centimeter. Dit is handig om gelijkmatige schuimkransjes op te kunnen spuiten.

Maak je kom en garde vetvrij. Doe dit bijvoorbeeld door een schijfje citroen of **citroensap (scheutje)** door de kom en langs de garde te halen.

## 2. Meringue maken

Splits de **eieren (2 stuks)**. Zorg dat er geen eigeel in het eiwit terechtkomt. Hierdoor zal het eiwit niet stijf worden. Het eigeel wordt niet gebruikt in dit recept.

Start met het kloppen van de eiwitten. Zodra de eiwitten wit worden, kan de **kristalsuiker (75 g)** lepel voor lepel toegevoegd worden.

Voeg het merg van het **vanillestokje (0,5 stokje)** en het **zout (snufje)** toe.

Blijf kloppen tot het eiwit gaat glanzen. Test als laatste of er mooie pieken zijn als de garde uit het eiwitschuim wordt getrokken. Klop verder als dit nog niet kan.

Spatel de **poedersuiker (75 g)** voorzichtig door het eiwitschuim.

## 3. Schuimkransjes bakken

Doe het eiwitschuim in een spuitzak en spuit de schuimkransjes op het bakpapier.

Verkruimel de gevriesdroogde **frambozen (8 stuks)** en strooi deze over de kransjes. Versier de kransjes met de **Dr. Oetker Kerstfantasie (1 strooibusje)**.

Bak de schuimkransjes af in een uur. Laat de schuimkransjes volledig afkoelen in een gesloten oven.