# Meringue schuimpjes

## Ingrediënten

4 Stuk(s) Eiwit
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1.5 tl (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
1.5 tl (theelepels) Azijn
1 snufje Zout

## Keukenspullen

Mixer met gardes
Kom (bolvorm)
Spatel
Spuitzak met stervormig spuitmondje (optioneel)
2 stroken Bakpapier
Bakplaat

## 1. Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 100°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

## 2. Meringue schuimpjes maken

Zorg ervoor dat de kom en de kloppers van je mixer volledig schoon en vetvrij zijn.

Klop op lage snelheid gedurende ongeveer 1-2 minuten totdat de eiwitten schuimig zijn.

Verhoog de snelheid naar gemiddeld tot hoog. Voeg de suiker geleidelijk toe, één eetlepel tegelijk, en klop gedurende ongeveer 6-8 minuten. Het doel is om stijve pieken te vormen en het mengsel glanzend te maken.

Voeg voorzichtig de maïzena en de azijn toe aan het mengsel en klop nog even door tot alles goed gemengd is.

Gebruik een spuitzak om meringue schuimpjes op het bakpapier te spuiten. Als alternatief kun je met een lepel kleine hoopjes op het bakpapier scheppen, wat resulteert in meer ronde en bolvormige schuimpjes. Omdat de hoopjes tijdens het bakken niet uitzetten, kun je ze vrij dicht bij elkaar plaatsen op de bakplaat.

Bak de schuimpjes 1½ uur in de voorverwarmde oven.

## 3. Meringue schuimpjes serveren

Laat de meringues volledig afkoelen op de bakplaat voordat je ze voorzichtig verwijdert.