SKUIMPIES (WENNER)

SKUIMPIES (WENNER)
1 eierwit van ‘n ekstra-groot-eieir
250 ml strooisuiker
30 ml kookwater
15 ml asyn
2 ml bakpoeier
druppel voedselkleursel

Gooi die eierwit, strooisuiker, kookwater en asyn in ‘n mengbak en klits dit vinnig totdat die meringue stywe puntjies vorm as jy die klitser optel (±13min lank).
Vou die bakpoeier liggies in die meringue in.
Skep dit in versierbuis en spuit uit op gesmeerde pan of skep teelepels vol op pan.
Versier met 100 & 1000 as jy wil.

Voorverhit die oond tot 100°C.

Bak skuimpies 1 en half uur. Bak ongeveer net 1 uur as dit klein skuimpies is soos P&P sin en as dit bv nessie groote is kan jy dit 1 en halfuur bak. Wanneer skuimpies klein is en dit bak te lank word hulle bruinerig. As dit groot skuimpies is, bak 2 ure, hou maar dop.

Skakel die oond af, los in die oond en HAAL UIT WANNEER OOND

KOUD IS.

Moenie oond oopmaak voor oond heeltemal koud is nie dit veroorsaak kraakies op skiumpies.
Bewaar in ‘n lugdigte houer. Die resep lewer een groot pan vol klein skuimpies. Die resep kan met groot sukses verdubbel word.

Gooi 1 teelepel koffie by kookwater vir cuppachino geur skuimpies.

Bron- Anita Scrooby

Foto: Marina Hamilton-Walker