

# Schuimkransjes

Deze schuimkransjes waren weer eens een last minute actie van mij. Niet dat dat erg bijzonder is hier, vaak bedenk ik ineens iets en wil dat dan ook direct uitvoeren. Op zich niets mis mee, maar soms loop je daardoor wel eens tegen een probleempje aan. Zo hoopte ik bij de supermarkt nog snel een busje musketzaad te kunnen kopen. Helaas was dit compleet uitverkocht. Thuis had ik nog wel twee kilobussen met wit en roze en wit en blauw musketzaad, maar voor Kerst staat dat natuurlijk een béétje raar! Op naar de groothandel in Leeuwarden...ook daar geen musketzaad in kerstkleuren. Wel een heleboel andere leuke dingetjes, die ik dan weer moeilijk kon laten liggen. Waaronder een bus met 950 gram musketzaad in de gangbare kleuren, die met mij mee naar huis ging. Toch niet helemaal tevreden met dat ik niet de juiste kleuren had, weer terug naar de dorpssupermarkt. Daar kocht ik musketkransjes in kerstkleuren. Al dansend en springend door de kamer viel er een aardige hoeveelheid musketzaad van de kransjes, die ik vervolgens voor mijn eigen schuimkransjes kon gebruiken. Soms moet je creatief in je oplossingen zijn! (En ja, natuurlijk had ik gewoon bij een webwinkel of een andere supermarkt kerstmusketzaad kunnen kopen, maar daar had ik het geduld niet voor en bovendien levert dit een veel leuker verhaal op! ☺ ) Al met al is het helemaal goed gekomen en hangen nu deze leuke kerstkransjes in de boom, deels met kerstkleuren, zodat het een vrolijk geheel wordt! Deze hoeveelheid was bij mij voldoende voor 40 schuimkransjes.



baksels.net ©

## Ingrediënten:

- 100 gram eiwit
- 300 gram fijne kristalsuiker
- smaakstof naar wens
- evt. kleurstof

- musketzaad

### **Werkwijze:**

- Bereid twee vellen bakpapier voor door met potlood cirkels in de gewenste grootte erop te tekenen. Ik gebruikte de omtrek van een drinkglas.
- Leg de vellen bakpapier met het potlood naar beneden op een bakplaat.
- Verwarm de oven voor op 120 graden Celsius, conventioneel.
- Maak de kom en de (machine)garde waarmee je gaat werken brandschoon en vetvrij.
- Doe het eiwit met de fijne kristalsuiker in een metalen kom en hang deze boven een pan met heet water.
- Verwarm al roerend het eiwit met de suiker tot 45 graden Celsius.
- Klop vervolgens het eiwit op tot een stevige massa die in pieken blijft staan.
- Spatel een paar druppels smaakstof en indien gewenst de kleurstof door het eiwit.
- Doe dit in een spuitzak met een smal, gekarteld spuitmondje.
- Spuit cirkels op de voorgetekende cirkels op het bakpapier, houdt de spuitzak rechtop, dan krijg je het mooiste resultaat. Druk het spuitmondje niet te dicht tegen het papier, maar houdt het er een stukje boven zodat het eiwit de ruimte krijgt.
- Bestrooi de gespoten kransjes met musketzaad en zet ze in het midden van de oven.
- Open af en toe de ovendeur even om het vocht te laten ontsnappen of zet een hittebestendige, dunne spatel tussen de ovendeur.
- Mijn kransjes hadden een half uur nodig om volledig droog te zijn, maar dit hangt natuurlijk van de dikte van de kransjes af.
- Laat afkoelen op een rooster en bewaar daarna in een goed afgesloten trommel (of hang ze in de kerstboom).

Bron: eigen recept