



<http://www.facebook.com/smullenmethanneke>

Kruisbessen meringue

Ingrediënten

voor 4 personen:

40 gram roomboter,
+ extra om ramequins in te vetten
500 gram rode of groene kruisbessen
150 gram suiker
2 eiwitten van grote eieren
1 zakje vanillesuiker

Kruisbessen doen mij denken aan mijn oma en opa. Zij hadden deze struiken in de tuin staan en wij aten ze rechtstreeks van de struik. Wij vonden ze wel een tikje zuur, weet ik nog. Maar de jam die oma ervan maakte was heerlijk. Dus toen ik ze op de markt zag liggen, heb ik natuurlijk een paar bakjes gekocht.

Bereiding

1. Snijd van de kruisbessen het kontje en kopje eraf.
2. Vet 4 ovenvaste glazen in met boter.
3. Doe 40 gram boter in een pan met de kruisbessen en 50 gram van de suiker, zet dit op een middelhoog vuur en roer regelmatig tot de boter is gesmolten en de suiker opgelost.
4. Laat dit mengsel heel zachtjes ong 6-8 minuten koken, of totdat de kruisbessen zacht worden. Haal de pan van het vuur het zet deze apart.
5. Zet ondertussen de oven aan op 190°C.
6. Klop de eiwitten in een vetvrije schaal stijf, voeg dan de 100 gram suiker en vanillesuiker toe en klop totdat de eiwitten stijf en glanzend zijn.
7. Verdeel de kruisbessen over de 4 schaaltes.
8. Schep dan voorzichtig het eiwit op de kruisbessen. Zet de ramequins op een bakplaat.
9. Zet deze in de oven en bak dit ongeveer in 12 minuten totdat de meringue lichtbruin is.
10. Serveer direct.