



# MERINGUES MET KANEEL EN HAZELNOTEN

40 gram eiwit  
40 gr kristalsuiker  
40 gr bruine basterdsuiker  
½ tl kaneel  
15 gr hazelnoten

Verwarm au-bain-marie de eiwitten en beide soorten suiker tot 40 C.  
Roer af en toe, zodat de suiker in de eiwitten oplost.  
Klop in de keukenmachine tot de massa koud en stevig is.  
Spatel de kaneel erdoor.  
Schep hoopjes op een bakplaat en bestrooi die met gehakte hazelnoten.  
Droog in een oven van 100 C tot de onderkant droog en glad is en de  
binnenkant zacht.

