

Cruffins met meringue

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

500 gram bloem
55 gram suiker
10 gram zout
15 gram gedroogde gist
140 gram volle melk
140 gram water
250 gram roomboter (ongezouten)

Voor de meringue:

4 eiwitten
125 gram kristalsuiker
2 theelepels citroensap

Bereidingswijze

1. **Meng in een grote kom de bloem met de suiker, het zout, de gist, de melk en het water. Mix niet te lang. Verpak in plasticfolie en leg minstens 12 uur in de koelkast.**
2. **Rol de boter uit tot een vierkant met zijden van 18 cm. Rol het deeg uit tot een rechthoek van 20 bij 60 cm. Leg de boter in het midden van het deeg en wikkel het deeg rond de boter, zodat je opnieuw een vierkant krijgt. Leg 20 minuten in de koelkast.**
3. **Rol het vierkant opnieuw uit tot een rechthoek van 20 bij 60 cm. Vouw opnieuw tot een vierkant. Leg opnieuw 20 minuten in de koelkast.**
4. **Herhaal stap 3.**
5. **Rol het vierkant opnieuw uit tot een rechthoek van 20 bij 60 cm. Snij in 12 repen van 5 cm breed. Rol elke reep op tot een cilinder en plaats deze rechtop in een beboterde muffinvorm. Laat 3 uur afgedekt met een keukenhanddoek rijzen op een warme plaats.**

6. **Bak 20 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven.**

7. **Maak de meringue: doe de eiwitten met de suiker en het citroensap in een vetvrije metalen kom. Klop goed door met een garde, tot de eiwitten lichtjes beginnen op te stijven.**

8. **Neem een kookpot waar de mengkom net op past en zet op het vuur met wat water. Zodra het water nét niet kookt, zet je de kom erbovenop. Blijf kloppen tot de suiker volledig is opgelost. Haal de kom van de kookpot. Klop gedurende 5 à 10 minuten met een mixer, of tot je glanzende pieken krijgt. Bestrijk de cruffins met het glazuur.**