



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



SUIKERVRIJE MARSEPEIN



Ingrediënten (voor 12 stuks):

- 200 g Sukrin Melis (bloemsuiker zoetstof)
- 200 g amandelmeel
- 2 el citroensap
- vanille-extract
- 1 wit van ei
- enkele amandelnoten



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



Bereidingswijze:

- Doe het amandelmeel samen met de zoetstof in een mengkom en meng het geheel fijn tot een homogene massa.
- Voeg het citroensap toe terwijl je blijft roeren.
- Voeg vervolgens het vanille-extract toe en het wit van ei en blijft nog steeds goed roeren.
- Voeg zoveel toe tot je merkt dat het deeg begint te kleven.
- Rol het deeg tot een lange worst en laat gedurende 2 u rusten in de koelkast.
- Snij de marsepein in plakjes en werk af met een amandelnoot.
- En smullen maar!