Kattentongen

Wat heb je nodig

100 gram bloem
100 gram roomboter
100 gram poedersuiker
2 theelepels vanillesuiker (of 1 zakje)
2 eiwitten
1 snufje zout

Haal de boter een uur van tevoren uit de koelkast.
Scheid de eiwitten van de dooiers in verschillende kopjes.
Dit gaat makkelijk met een eierscheider.
Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.

Zet de oven op 200 graden.
Snijd de boter in blokjes.
Doe de boter in een beslagkom.
Prak de boter met een vork door elkaar.

Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe de poedersuiker, het zout en vanillesuiker in de zeef.
Roer alles door de zeef.
Mix alles zacht en schuimig met de mixer met gardes.

Voeg de eiwitten toe en blijf mixen.
Blijf mixen tot je een luchtig mengsel hebt.
Doe er een lepel bloem bij.

Meng de bloem er met een spatel doorheen.
Doe er weer een lepel bloem bij en meng het er weer door.
Ga zo door tot de bloem op is.
Meng de bloem er goed door tot een glad beslag.

Doe een glad spuitmondje van 1 cm op de spuitzak.
Hang de spuitzak in een groot glas of beker.
Vul de spuitzak met het beslag.
Draai de zak van boven dicht en haal hem uit het glas.

Spuit strepen van 7 cm op de bakplaat, houd voldoende afstand.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 6 minuten.
Bak daarna de andere bakplaat met koekjes.
Laat de koekjes 1 minuut op de bakplaat liggen.
Laat ze daarna op een taartrooster afkoelen.