

# Schuimpjes

## gemalen

Het malen van schuimpjes is niet aan te raden. Door het hoge suikergehalte is het risico op klonteren erg groot, wat het voor ons niet mogelijk maakt een recept te ontwikkelen dat altijd werkt. Daarnaast is het erg omslachtig om tot een min of meer aanvaardbaar resultaat te komen. Voor wie het toch wil proberen hieronder enkele tips:

### Ingrediënten

### Hoeveelheid

Schuimpjes	50 gram
Melk	25 ml

### Bereidingswijze

- Snijd de schuimpjes in kleine stukjes en doe deze in de kom.
- Laat de machine **zonder melk** 60 seconden draaien op stand 2, zodat de schuimpjes in kleine stukjes gehakt worden.
- Duw met de spatel de eventueel omhoog gevlogen stukjes (is afhankelijk van het vochtgehalte van de schuimpjes) naar beneden en laat de machine dan weer 60 seconden draaien op stand 2.
- Giet dan de melk bij de gehakte schuimpjes en laat de machine 15 seconden draaien op stand 1.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden en laat de machine dan weer 15 seconden draaien op stand 1.
- Haal het mes uit de kom, en warm het geheel eventjes op in de magnetron (de kom is magnetronbestendig), dit zorgt ervoor dat de brokjes zachter worden.
- Laat de gemalen schuimpjes afkoelen, terwijl je met de spatel zachtjes roert.
- Wees erg alert bij het opdienen van de voeding!