



## Sladké kremrole

### *Zoete roomhoorns*

1 eierdooier  
1 dl. crème fraîche  
350 gr. bloem  
250 gr. boter  
3 eierdooiers  
boter om de buisjes in te vetten

200 gr. suiker  
4 eiwitten

Zeef de bloem boven een kom. De boter haal je recht uit de koelkast en rasp je boven de bloem. Meng het met de eierdooier, de azijn en het ijswater. Kneed er een deeg van, dek het af met folie en zet het twee uur in de koelkast.

Na de twee uur rol je het deeg uit op een werkblad tot een dunne lap. Snij het in repen van 2 cm. breed. De buizen vet je in met boter. Wikkel er de repen deeg rond, maar zo dat ze elkaar net een klein stukje overlappen. Klop de resterende 3 eierdooiers los met een heel klein scheutje water. Daarmee bestrijk je het deeg. Leg de rollen op een met bakpapier beklede plaat en bak ze in een op 180°C. voorverwarmde oven in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin. Laat ze helemaal afkoelen en haal ze van de buisjes.

Voor de vulling klop je de eiwitten stijf in een kom. Zet die kom in een grotere pan met water op het vuur. Houd het water tegen de kook aan, maar pas op dat het niet kookt. Klop er dan beetje voor beetje de suiker door tot je een stevige, romige massa hebt. Koel het snel in een bak met ijswater. Wacht tot het spul helemaal is afgekoeld voor je er de buisjes mee vult. Voor het serveren bestrooi je de roomhoortjes lichtjes met poedersuiker.