



## ***Suikerspin***

### **basisrecept**

Verwarm het suikerspinapparaat ongeveer 5 minuten voor. Schakel het apparaat weer uit en vul een maatschepje met kristalsuiker (of met een geparfumeerde, gezeefde kristalsuiker). Strooi de suiker in het gat in het midden van de draaischijf. Schakel het apparaat vervolgens weer aan. De schijf zal nu gaan draaien, waarbij de suiker tegelijkertijd wordt verwarmd. Wanneer de suiker gaat smelten, zal er een suikerweb ontstaan in de schaal. Zodra het suikerweb begint te ontstaan, stokjes gebruiken om de suikerspin te draaien. Na verloop van tijd zal er steeds sneller een suikerweb geproduceerd worden. Maak de suikerspin door het stokje door het web rond te draaien. Doop de suikerspin tussendoor eventueel in een geparfumeerde suiker naar keuze. Zodra het apparaat ophoudt met het produceren van het suikerweb, is de suikerspin klaar. Schakel het apparaat uit. Vul het maatschepje met de gewenste suiker en begin opnieuw.

### **Geparfumeerde suiker**

100 g suiker met 1 of 2 eetlepels gemalen of hele kruiden of specerijen zoals:

kaneel  
gember  
saffraan  
groene paprika  
vijfkruidenpoeder  
steranijs  
chili  
citroenblad  
kerrie  
tijm  
kardemom