

EIERKOEKEN

Voor 12-14 stuks

Ingrediënten



2 eieren (M)



100 gram fijne kristalsuiker



rasp van een halve citroen



100 gram bloem



1 tl bakpoeder



snuf zout

Dit heb je ook nodig

beslagkom • rasp • (hand)mixer • spatel
eetlepel • bakplaat • bakpapier

BEWAREN

In een goed afgesloten verpakking kun je ze 2-3 dagen bewaren. Of tot wel 3 maanden in de vriezer.

Aan de bak!

1



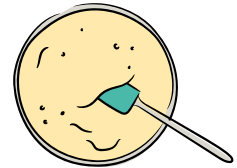
Doe de eieren en suiker in de beslagkom. Gebruik de mixer om ze heel erg luchtig te kloppen. Na ongeveer 5 minuten zul je zien dat het mengsel zo luchtig is, dat het in volume is toegenomen en de beslagkom voller zit.

2



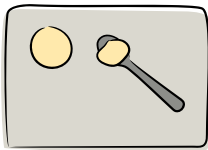
Doe citroenrasp, bloem, bakpoeder en zout bij het mengsel en gebruik de spatel om het er heel rustig en voorzichtig doorheen te spatelen.

3



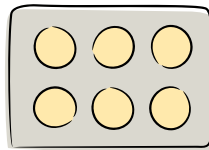
Wanneer je de droge ingrediënten niet meer kunt zien, is het beslag goed.

4



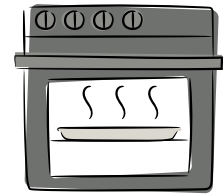
Bekleed je bakplaat met bakpapier. Maak hoopjes beslag op het bakpapier, per eierkoek gebruik je een goed volle eetlepel.

5



Zorg dat er tussen de hoopjes beslag genoeg ruimte zit, ze worden in de oven namelijk nog een stuk groter. Je kunt het best de eierkoeken over twee bakplaten verdelen.

6



Bak de eierkoeken in 10-12 minuten op 180 °C (boven- en onderwarmte).

Eierkoeken hoeven niet helemaal goudbruin te kleuren in de oven, hooguit alleen aan de randjes van de eierkoek. Anders worden ze namelijk erg droog.

TIP!

