

Eierkoeken

Oven: 160°C. – 15 minuten

Ingrediënten:

- 2 eieren middel
- 100 g bloem
- 100 g witte suiker
- 1 zakjes vanillesuiker
- 2 tl. bakpoeder
- e.v. 1 tl. citroensap
- snufje zout



Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Beleg de bakplaten met bakpapier.
- Meng bloem, snufje zout en bakpoeder in een aparte kom door elkaar.
- Klop de eieren met de suiker en citroensap in 5 minuten tot een romige massa. Voeg de bloem erbij en mix alles goed door elkaar maar niet te lang.
- Laat het beslag van de eierkoeken ongeveer 5 min. rusten.
- Schep met een eetlepel (met kop) hoopjes beslag op de met bakpapier belegde bakplaat.
- Bak de koeken in ca. 15 minuten goudgeel en laat ze dan op een rooster afkoelen.