

# Eierkoeken

---

## Wat heb je nodig

100 gram bloem  
100 gram suiker  
2 eieren  
1 citroen  
1 theelepel bakpoeder  
1 snufje zout



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.  
Rasp de helft van de schil van de citroen (alleen het geel).  
Dit kan met een zesteur of een fijne rasp.

---



Hang een zeef in een beslagkom.  
Doe de bloem en het bakpoeder in de zeef.  
Doe het zout erbij en roer alles door de zeef.

---



Breek de eieren in 2 kopjes.  
Doe de suiker en de eieren in een andere beslagkom.  
Klop de eieren en de suiker met de mixer luchtig.  
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

---



Doe de gezeefde bloem bij de geklopte eieren.  
Doe het citroenrasp er ook bij.  
Schep dit voorzichtig door elkaar (niet roeren).  
Zorg dat het goed gemengd is.

---



Neem een volle eetlepel beslag.  
Schep dit op de bakplaat.  
Het beste gaat dit met 2 eetlepels.  
Leg ze niet te dicht op elkaar, want ze lopen nog iets uit.

---



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de eierkoeken in 10 tot 12 minuten gaar.  
Als de randjes goudbruin beginnen te kleuren, zijn ze goed.  
Laat de eierkoeken afkoelen op een taartrooster.

---