Eierkoeken

Ingrediënten

80 g Witte basterdsuiker
2 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Citroen
1 snufje(s) Zout
80 g Koopmans Patentbloem Kristal
20 g Maizena (bijv. Koopmans)
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
IJslepel
Mixer met gardes
Pan
Mengkom
Spatel

1. Voorbereiden

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor **(elektrisch 180°C / hetelucht 165°C)**.

Breng in een pan wat water aan de kook. Zorg voor een hittebestendige mengkom die goed op de pan past.

2. Eierkoekbeslag maken

Doe de **witte basterdsuiker (80 g)**, **eieren (2 stuks)**, rasp van **citroen (1 stuks)** en **zout (snufje)** in de mengkom. Zet de mengkom op de pan met kokend water. Zorg dat de onderkant van de kom het water niet raakt.

Mix het mengsel door tot het wit en schuimig is.

Zeef het **Dr. Oetker Backin bakpoeder (1 tl)**, **maïzena (20 g)** en de **kristalbloem (80 g)** en voeg deze toe aan het eiermengsel. Doe dit voorzichtig met behulp van een spatel.

3. Bak je eierkoeken

Maak met het beslag hoopjes op de bakplaat. Dit kan met twee lepels of met een ijsschep. Zorg voor voldoende tussenruimte tussen de hoopjes beslag omdat het beslag uitloopt.

Bak de eierkoeken in 10 tot 15 minuten licht goudbruin. Laat de koeken hierna afkoelen op een rooster.