



⌚ ± 1 uur

 9 personen



Wist je al dat je eierkoeken heel gemakkelijk gewoon zelf thuis kunt maken? Waarom zou je ze nog in de winkel kopen als je ze ook zelf kunt bakken?

Zelfgemaakte lekkernijen zijn vaak veel lekkerder, dat is ook het geval bij deze koeken. Met ons recept heb je ze binnen mum van tijd op tafel staan. Het fijne aan deze koeken is, dat ze ook nog eens een tikkeltje gezonder zijn dan andere koeken. Win-win noemen we dat. Lees snel verder voor ons eierkoek recept en ga lekker aan de slag!

- 80 gram kristalsuiker;
- 8 gram vanillesuiker;
- Snufje zout;
- Een halve theelepel bakpoeder;
- 100 gram patentbloem;
- 100 gram bakvastе chocolade;
- IJsschep;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 2 eieren, maat M;
- 1 citroen.





1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Mix in circa 10 minuten de eieren, suiker en vanillesuiker door elkaar heen tot een dikke massa.
3. Rasp de citroen.
4. Meng de bakpoeder, het zout, de bloem en citroenrasp door het eimengsel heen.
5. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
6. Verdeel het beslag met de ijsschep over de bakplaat. **Tip!** Wij hebben 6 koeken per keer gebakken.
7. Garneer de koeken met de bakvaste chocolade.
8. Bak de eierkoeken in ongeveer 11 minuten gaar.
9. Laat de koeken afkoelen op de bakplaat.
10. Haal de afgekoelde koeken van de bakplaat af.

## Hoe kun je de eierkoeken het beste bewaren?

## Het serveren van de eierkoek

**Bekijk ook eens onze andere koek recepten!**

Vind je het ook zo leuk om zelf koeken te bakken? Dan vind je het vast ook fijn om te weten dat wij op onze blog tientallen koekjes recepten hebben verzameld. Van [chocolade biscuitkoekjes](#) tot aan [bokkenpootjes](#) en van [hazelnootkoekjes](#) tot aan [appelkoeken met banketbakkersroom](#). Op onze blog hebben wij voor iedereen wel een lekker recept om uit te proberen. [Bekijk al onze koek recepten hier!](#)



## Bezoek eens onze blog!

Ben jij dol op bakken en geniet je ervan om regelmatig nieuwe recepten uit te proberen? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij ruim 1.000 recepten op onze blog hebben verzameld. Van heerlijke hartige recepten tot aan zoete recepten. Wij hebben echt voor ieder wat wils! Daarnaast voegen wij wekelijks nieuwe recepten toe en is het dus zeker de moeite waard om onze blog goed in de gaten te houden. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

## Deel jouw eierkoeken met ons!

Heb jij met dit recept eierkoeken gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de koeken zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Dr.Oetker Prof. Vanillesuiker 1kg (Art.nr.: DR1-44-242103)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x DV Bakvaste Chocoladedruppels Puur 700g (Art.nr.: DV811003)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x IJsschep RVS Ø55mm (Art.nr.: KP080)

