Koekjes bakken zonder ei recept

± 0.5 uur

16 personen

Kom je erachter dat je eieren op zijn of eet je bewust geen ei? Dan betekent dat gelukkig niet dat je geen koeken kunt bakken, want zonder ei kun je ook prima koekjes bakken. Je zou eventueel de boter nog kunnen vervangen voor een plantaardige boter, want dan heb je vegan koeken. Deze koekjes zonder ei zijn lekker zoet en zijn een perfect tussendoortje voor bij een kopje koffie of thee. Lees snel verder voor ons koekjes bakken zonder ei recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram + 2 eetlepels kristalsuiker;
- 1 theelepel vanille extract;
- 320 gram patentbloem;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 1 eetlepel citroenrasp;
- 2 theelepels kaneel;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 225 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- Een kwart theelepel keukenzout.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).

2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Klop de roomboter en 300 gram kristalsuiker tot een licht en luchtig mengsel.
4. Meng het vanille extract door het boter mengsel heen.
5. Meng de bloem, bakpoeder, keukenzout en citroenrasp door het botermengsel heen, totdat er een deeg ontstaat.
6. Meng in een andere kom 2 eetlepels kristalsuiker en de kaneel door elkaar heen.
7. Verdeel het deeg in balletjes van 25 gram.
8. Rol elk deegballetje door het suiker-kaneel mengsel heen en leg elk op de bakplaat.
   Tip! Houd voldoende ruimte tussen de balletjes, want tijdens het bakken lopen ze wat uit.
9. Druk de deegballetjes met de onderkant van een glas een beetje plat.
10. Bak de koekjes zonder ei in 10 à 12 minuten lichtbruin.
11. Laat de lekkernijen een paar minuten afkoelen op de bakplaat.
12. Leg ze op een rooster en laat de koekjes zonder ei volledig afkoelen.

Handige informatie

Check onze andere koek recepten!

Wij zijn dol op het maken van koekjes. De meeste koeken zijn namelijk eenvoudig te maken en bij veel recepten kun je lekker variëren met ingrediënten. We hebben inmiddels al heel wat koek recepten op onze receptenpagina verzameld, zodat je gemakkelijk thuis aan de slag kunt gaan. Je vindt er een recept voor stroopwafel chocolate chip cookies en een recept voor brookies. Houd je gewoon van eenvoudig en snel? Bekijk dan eens onze basisrecepten voor het maken van koekjes. Bekijk al onze koek recepten hier!

Bezoek eens onze receptenpagina!

Vind jij het leuk om constant inspiratie op te doen voor nieuwe recepten, zodat je lekkere creaties op tafel kunt zetten? Dan vind je het vast leuk om te weten dat we op onze receptenpagina meer dan 1.600 uiteenlopende recepten hebben verzameld, waarmee je allerlei lekkernijen kunt maken. Van verrukkelijke taarten en smeuïge cakes tot aan knapperige broden en allerlei borrelhapjes. We hebben werkelijk voor ieder wat wils! Bovendien voegen we regelmatig nieuwe recepten toe aan onze blog, dus het is zeker de moeite waard om er af en toe een kijkje op te nemen. Ontdek hier al onze recepten en laat je creativiteit de vrije loop!

Shop jouw bakbenodigdheden op Baktotaal.nl!

Voor het maken van onder andere deze koekjes heb je natuurlijk ingrediënten en bak gereedschappen nodig. Op Baktotaal.nl bieden we een uitgebreid assortiment met meer dan 10.000 bakproducten aan. Van bakmixen, bakplaten tot aan kleurstoffen en sprinkles. Bij ons vind je het allemaal! Als je op werkdagen voor 22:00 uur een bestelling plaatst, is de kans groot dat je jouw bestelling de volgende dag al in huis hebt. Dat is ideaal als je snel

aan de slag wilt gaan. Bekijk en shop ons assortiment hier!

Laat aan ons jouw zelfgemaakte koekjes zonder ei zien!

Heb jij met dit recept koekjes zonder ei gebakken? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de koekjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de koeken 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 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)