

## Mini-eierkoeken / Mini Eierkoeken (Dutch egg cakes)



### **De boodschappen**

2 vrije uitloop eieren  
100 g suiker  
100 g tarwemeel  
1 theelepel bakpoeder  
1 zakje vanillesuiker  
snufje zout

### **Zo maak je eierkoeken**

Klop de eieren met de suiker in 2-3 minuten luchtig.  
Voeg meel, bakpoeder en zout toe en vouw het luchtig in het eimengsel.  
Bekleed de plaat met bakpapier en schep er bergjes beslag op.

### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Bak de eierekoeken in ongeveer tien minuten gaar.  
Als de randjes goudbruin kleuren zijn de eierkoeken klaar.

## Mini-eierkoeken / Mini Eierkoeken (Dutch egg cakes)



### **Shopping list**

2 free range eggs  
100 g of sugar  
100 g of wheat flour  
1 teaspoon baking powder  
1 sachet of vanilla sugar  
pinch of salt

### **How to make eierkoeken (Dutch egg cakes)**

Beat the eggs with the sugar in 2-3 minutes fluffy.  
Add the flour, the baking powder and the salt then fold it lightly into the egg mixture.  
Cover a baking tray with parchment paper and scoop up small heaps of batter.

### **Preheat the oven to 180 ° C**

Bake the egg cakes for approximately 10 minutes.  
If the edges turn golden brown, the egg cakes are ready.