



ZACHTE LEURSE EIERKOEKEN

Recept voor 12 zachte Leurse Eierkoeken. Een lokale specialiteit. Dit is een basisrecept waarmee zelf gevarieerd kan worden. Zie ook onder: varianten.



Vorbereiding: 30 minuten. Bereiding: 12 minuten.

Ingrediëntenlijst

- 250 gram Lelie's Tarwebloem of Lelie's Speltbloem
- 3 eieren
- 175 gr witte basterdsuiker
- 10 gram zout
- 1 zakje bakpoeder (16 gram)
- 1 zakje vanillesuiker (8 gram)
- 100 ml melk

Bereiding (12 eierkoeken)

- Doe de eieren en de melk in een kom en klop dit met een (hand)mixer of keukenmachine met garde(s) in 10 minuten zeer luchtig (belangrijk!)
- Meng de Lelie's bloem met de bakpoeder, witte basterdsuiker, zout en vanillesuiker en zeef dit boven een kom.
- Voeg het gezeefde bloemmengsel schep voor schep toe aan het eiermengsel en laat de keukenmachine het rustig mengen tot een glad papje
- Laat het mengsel daarna 10 minuten rusten in de koelkast.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier
- Verwarm de oven voor op 180 °C
- Vorm met behulp van een grote (ijs)lepel of een spuitzak 4 hoopjes beslag per bakplaat. De koeken rijzen nog in de oven, dus houd voldoende tussenruimte.
- Bak ze in 12 minuten lichtbruin en gaar.
- Haal de bakplaat uit de oven en laat de eierkoeken afkoelen op het bakpapier en haal ze er daarna voorzichtig af.
- Bij nieuw beslag ook nieuw bakpapier gebruiken

Varianten (optioneel)

- Het basisbeslag kan gevarieerd worden door aan het beslag krenten of rozijnen toe te voegen.
- Ook kan direct na het bakproces een topping worden aangebracht.