



CITROEN EIERKOEK

INGREDIËNTEN

Beslag	g	%
Easy Ambachtelijke Eierkoeken	3.240	60
Kristalsuiker fijn	2.160	40
Totaal:	5.400	100
Heelei	1.350	25
Water	810	15
Ammonium Bicarbonaat (oplossen in water)	51	0,94
Totaal beslag:	7.611	140,94

Topping	g	%
Deli Citron	360	

Crumble	g	%
Tegral Satin Cream Cake	640	100
Roomboter	160	25
Basterdsuiker	160	25

WERKWIJZE

- Doseer heelei, water en ammonium bicarbonaat met elkaar. Meng vervolgens de suiker en de mix droog door elkaar en voeg deze toe aan het ei, water en ammonium mengsel.
- Maak de crumble door alle ingrediënten samen te mengen.
- Draai het beslag op de laagste stand gedurende 5 minuten.
- Spuit de eierkoeken op (60 gram per stuk) op een licht bebloemde bakplaat.
- Spuit voor het bakken Deli Citron in dunne lijnen op de eierkoeken en strooi de crumble eroverheen.
- Afbakken op 250°C/230°C voor 6 minuten in een deekoven.

Uitkomst: 120 stuks