



# EIVORMIGE KOEKJES

#FoodieFriday

## Benodigdheden (15 koekjes)



### Koekjes

1 ei  
60g suiker  
Snufje zout  
250g bloem  
100g boter (koud)  
20g vanillesuiker  
3 eetlepels melk  
10g bakpoeder

### Lemon curd

2 eieren  
200g suiker  
2 citroenen  
115g boter

## Bereiding

Splits het ei. Klop de boter, suiker, vanillesuiker en het zout schuimig. Roer er de eierdooier en de melk door.

Meng de bloem en bakpoeder in een aparte kom. Voeg het in twee delen toe aan het deeg. Kneed het deeg tot het een samenhangend deeg is. Kneden gaat het makkelijkst op een werkblad dat bestrooid is met wat bloem.

Verpak het deeg in doorzichtige folie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C. Rol het deeg uit tot een dikte van 3mm. Steek er met een eivormige koekjesvorm koekjes uit. Steek uit de helft van je eitjes ook een rondje, die worden de bovenkant van je koekjes.

Besmeer de volle eitjes met een beetje eiwit en leg er dan de uitgeholde eitjes op.

Leg de koekjes op bakpapier op een bakplaat. Laat ze 12 minuten bakken.

Maak de lemon curd. Spoel de citroenen en rasp de schil. Pers de citroenen uit. Verwarm de suiker en boter au bain-marie. Roer af en toe zodat alles makkelijk smelt. Voeg het citroensap en de citroenschil toe aan het botermengsel. Klop de eieren op in een aparte kom. Giet alles samen en blijf goed kloppen tot je een ingedikt mengsel hebt.

Bestrooi de koekjes met poedersuiker en vul de uitholling met de lemon curd.