

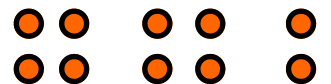
# eierkoeken

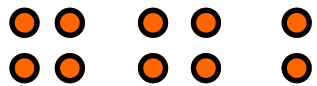




**Klaar ?**

**SMAKELIJK !!!**

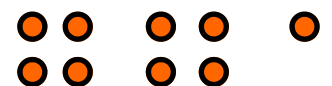




«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»



**! Schep een eetlepel van het mengsel in de pan en laat het aan beide kanten goudbruin bakken.**



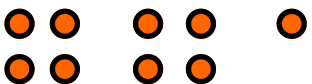
# Ingrediënten

- 6 beschuiten
- 6 eieren
- klompje boter om te bakken
- half kopje melk
- 2 eetlepels suiker
- 2 eetlepels bloem



# Kookmateriaal

- kookplaat
- pan
- bolkom
- kopje
- 2 eetlepels
- spatel
- houten lepel





**! Plaats de pan op het vuur,  
schakel daarna het vuur aan op  
stand 6.  
Laat een klontje boter smelten  
in de pan.**





**Verkruimel de beschuiten  
boven de bolkom.**

**Meet de melk af in het kopje.**





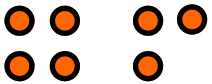
**Roer alles goed door elkaar.**







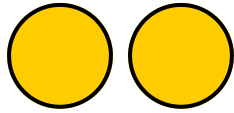
**Giet de melk bij de verkruimelde beschuiten.**





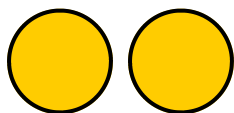
**Voeg twee eetlepels bloem toe  
aan het mengsel.**





**Breek de eieren boven de  
bolkom.**





**Roer alles goed door elkaar.**





**Voeg twee eetlepels suiker toe aan het mengsel.**

