



Desserten

Zweedse amandelkoek

Voor 8 personen.

Ingrediënten

125 gram boter (gesmolten)
1 citroen (geraspte schil)
230 gram suiker
1 vanillestokje (het merg)
120 gram bloem
handvol amandel (grof gehakt)
zout (mespunt)
2 eieren

Bereidingswijze

Vet een ovensvaste pan in met boter. Meng de citroenschil zorgvuldig onder 200 gram suiker. Klop er vervolgens met een mixer de eieren onder, tot je een licht en luchtig mengsel hebt. Voeg dan het vanillemerg en het zout toe.

Meng er de bloem onder en tot slot ook de gesmolten boter. Goed mengen en dan in de pan doen. Strooi er de amandelen en 2 eetlepels suiker over. Bak de koek 25-30 minuten in een voorverwarmde oven van 175°.

Keukenbenodigdheden

Mixer
Oven

