**Lemon delicious**

Nodig:

150 gram ongezouten boter, gesmolten

2 theelepels fijn geraspte citroenschil

1/3 kopje citroensap

1½ kopje basterdsuiker

3/4 kopje zelfrijzend bakmeel, gezeefd

1½ kopje melk

4 eieren, gesplitst

poedersuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C normaal of 160°C op blaastand. Vet zes ovenschaaltjes met 1 kop inhoud in. Doe boter, citroenschil, citroensap, suiker, bloem, melk en eierdooiers in een kom. Mix dit goed. Klop met een mixer eiwitten op hoge snelheid totdat zich zachte pieken vormen. Spatel met een metalen lepel een kwart van het eiwit in citroenmengsel. Vouw er voorzichtig het resterende eiwit in. Schep het mengsel in de ovenschaaltjes en zet deze in een grote ovenschaal. Giet kokend water in de ovenschaal tot halverwege de zijkanten van de schaaltjes. Bak dit 25 tot 30 minuten of tot het goudbruin is en net vast is. Bestuif met poedersuiker.