**Kerstbiscuit**

10 eieren   
250 g suiker   
250 g bloem   
50 g amandelpoeder   
50 g suiker   
15 g zetmeel

1 geraspte sinaasappelschil   
poedersuiker   
cacaopoeder   
room

versiering

Klop de 10 eieren met 250 g suiker een tiental minuten in de keukenrobot. Meng met 250 g patisseriebloem, 50 g amandelpoeder gemengd met 50 g fijne suiker, 15 g zetmeel (type maïzena) en de zeste van een onbespoten sinaasappel.

Stort het deeg in een beboterde en met bloem bestoven bakvorm. Zet die 25 minuten in een oven voorverwarmd op 190°C.

Laat afkoelen en stort het biscuit dan op een dienbord. Versier met poedersuiker, of in een meer feestelijke kerstpresentatie met opgeklopte slagroom, cacaopoeder en allerhande kerstversiering voor patisserie.