**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.