

PERSKE POEDING



PERSKE POEDING

Sit lagie perskes (ek het groot blik ingelegde perskes gebruik) onder in bak (Hou sous eenkant).

Meng saam:

2 koppies meel

2 teelepels bakpoeier

knippie sout

1 koppie suiker

2 eiers

Meng met vurk tot krummelrig.

Gooi oor perskes, smelt 4 eetlepels botter en gooi oor deeg.
(Deeg is droog en krummelrig)

Bak op 180 °C. tot toetspen skoon uitkom, 30-45 min ongeveer.

As gaar is en mooi bruin bo-oo, gooi perske sous oor.

Lekker net so of met vla/roomys.

GENIET DIT !

Resep en foto: Laura van Zyl