

VARS VYETERT



VARS VYETERT

Broskorsdeeg, blind gebak.

Vulsel:

1 k klappermelk.

1/2 k vars room.

3/4 k suiker.

2 E mielieblom.

2 E heuning.

3 eiers.

vars vye, halveer.

Ekstra strooisuiker vir versiering. Verhit klappermelk en room.

Meng volgende 4 bestanddele en gooi bietjie van roommengsels by en giet dan alles bymekaar.

Verhit oor lae hitte terwyl jy aanhoudend roer tot dik en gaar.

Giet in kors en laat stol.

Pak vyehelftes op en sprinkel syrooisuiker oor.

BRON: Petro Calitz

FOTO: