

KONFYT VIERKANTE



KONFYT VIERKANTE

250 gram botter of margarine

1 teelepel sout

1 koppie suiker

3 koppies koekmeel

1 teelepel vanilla

2 eiers

3 teelepels bakpoeier

Klop botter en suiker tot romerig, voeg eiers by en klop weer. Voeg meel, bakpoeir, sout en vanilla by meng goed tot stywe deeg en deel dan in twee. Plaas een helfte in yskas. Druk nou die ander helfte in gesmeerde oondpan. smeer lekker dik appelkooskonfyt bo oor. Gebruik nou ander helfte in yskas en rasper dit oor die appelkooskonfyt. Bak vir 25-30 min in oond teen 180 °C haal uit laat effe afkoel en sny in vierkante.

Bron: Trix Venter (My moeder)

Foto: Zorana van der Berg