

# EIERVRUG BROODJIE UIT DIE BOONSTE RAKKE



## EIERVRUG BROODJIE UIT DIE BOONSTE RAKKE

$\frac{1}{2}$  koppie margarien

1 koppie suiker

2 eiers

2 koppies koekmeel

2 teelepels bakpoeier

Eiervrug, omtrent dieselfde hoeveelheid as 5 piesangs

1 teelepel vanielje geursel

$\frac{1}{2}$  teelepel sout

Kook eiervrug tot sag en maak fyn

Klits margarien en suiker tot romerig. Voeg vanielje geursel by.

Voeg eiers een vir een by. Klits goed.

Sif droë bestanddele en voeg by. Meng goed.

Voeg eiervrug by en meng goeg.

Gooi in gesmeerde pannetjie en bak 1 uur by 180 grade tot gaar.

Geniet!

Foto en reseps: Paul Snyman