

WARM LEMOENTERT



WARM LEMOENTERT

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

$\frac{3}{4}$ koppie suiker

$\frac{3}{4}$ koppie melk

3 eiers

4 eetlepels botter

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

$\frac{1}{4}$ teelepel sout

Klits eiers goed. Voeg suiker geleidelik by en klits tot romerig. Bring melk tot kookpunt en smelt botter daarin. Sif meel, bakpoeier en sout by eiermengsel. Meng goed. Voeg kokende melk en botter by. Skep in voorbereide tertbak.

Bak in matige oond vir ongeveer 25-30 minute.

STROOP

2 koppies suiker

2 eetlepels botter

1 koppie water

1 koppie lemoensap

2 teelepels gerasperde lemoenskil

Kook suiker, botter en water saam vir 5 minute. Laat effens afkoel en voeg die lemoensap en gerasperde lemoenskil by. Prik tert met vurk en skep die warm stroop oor die warm koek.

Bron: Resepte van Heinde en Ver. Saamgestel deur wyle Elize

Botha.

Resepete wat sy by vroue van Parlementslede gekry het.

Resep geplaas deur: Hettie Theunissen

Foto: Heather-Jannie Strumpher