

GEMMERBIER MET LION BIER



GEMMERBIER MET LION BIER

SOOS DIE OUMENSE DIT GEMAAK HET

24 koppies water

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

1 teelepel suurdeeg (klein pakkie)

1 $\frac{1}{2}$ tot 2 eetlepel fyn gemmer

1 groot handvol rosyne

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

4 koppies suiker

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

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

1 blikkie Lion bier

Meng alles behalwe bier en laat staan vir ongeveer 24 uur.

Voeg bier by, meng goed en gooi gemmerbier deur 'n doek.

Bottel en laat koud word.

Baie lekker!

Resepte uit rusoord se herinneringe geplaas deur – Rina Kleinans