

KONFYT TERTJIES



KONFYT TERTJIES

6 koppies meelblom
5 ml sout
3 eiergele geklits
5 ml suurlemoensap
5 ml kremetart
190 ml yskoue water
625 g margarien (koud)

Sif droë bestanddele en vryf margarien in.

Klits eiergeel en suurlemoensap met yswater. Meng met droë bestanddele.

Rol uit en druk met ronde koekiedrukker.

Plaas 'n stukkie stywe appelkooskonfynt op elke sirkel.

Klop eierwit effens en maak die helfte van die sirkel nat.

Vou deeg oor en verseël rand met 'n vurk.

Plaas op gesmeerde bakplaat, verf geklitste eier oor tertjies.

Bak ongeveer 10 minute op 200 °C.

Foto: Marthina De Beer