

MARMITE TERT



MARMITE TERT

- 1 $\frac{1}{2}$ koppie koekmeel
- 1 koppie melk
- 1 eier
- 1 koppie suiker
- 3 eetlepels botter of margarine
- 3 teelepels bakpoeier
- $\frac{1}{4}$ teelepel sout

Room botter en suiker saam. Voeg droë bestanddele by. Voeg melk geleidelik by terwyl jy klits. Meng goed. Bak in 'n matige oond by 180 °C vir 30 min of tot gaar. Toets met 'n toetspen.

Sous:

- $\frac{1}{2}$ koppie gesmelte botter of margarien
 - ± 2 teelepels Marmite
- Meng saam en gooi bo oor warm koek.
Rasper kaas bo oor en laat afkoel.
Resep en foto: Linda Diedericks

Irma Van Ellewee Swart – Ek het gevind die kaas raak hard as die tert 'n rukkie staan, toe sê 'n vriendin sy gooi nie kaas oor nie, maar fyn biltong. Dis 'n wenner!