

HERTZOGGIES IN 'N PAN



HERTZOGGIES IN 'N PAN

125 g botter

210 g (160 g/190 ml en 50 g/60 ml) strooisuiker

3 eiers, geskei

300 g (535 ml) bruismeel

30 ml yswater

200 g appelkooskonfyt

160 g klapper

Verhit oond tot 180 °C.

Verroom botter en 160 g strooisuiker met 'n elektriese menger tot lig en romerig. Voeg eiergele by en meng goed. Voeg meel en yswater by. Meng tot 'n sagte koekiedeeg vorm. Druk deeg in 'n pan van 30 x 20 cm en bespuit met kleefwerende sproei. Smeer appelkooskonfyt oor. Klits eierwitte tot sagte punte vorm en voeg res van strooisuiker bietjies-bietjies by. Hou aan klits tot stywe punte vorm. Vou klapper in en smeer mengsel oor konfyt. Bak vir 15 – 20 minute of tot goudbruin. Laat afkoel en sny in 3 cm-blokkies.

Resep geplaas deur: Amanda Hopkins.