

# KERSFEES “PENNIE” POEDING



## KERSFEES “PENNIE” POEDING

Handvol munte in kastrol water gekook vir min 10 minute, skrop deeglik af

250 ml koekmeel

5 ml bakpoeier

100 g pecan neute, opgekap

250 g dadels, rof gekap

250 ml water

5 ml koeksoda

100 g sagte botter

200 ml strooisuiker

1 eier

Vir die stroop:

250 ml suiker

120 ml water

120 ml brandewyn ( die alkohol verdamp sodra dit kookpunt bereik, gee net die geur, dus gee gerus vir die kleinspan)

5 ml vanilla essence

30 ml botter

1/2 teelepel fyn kaneel

Voorverhit oond na 180°C

Berei oondvaste bak voor, smeer goed met botter.

Gooi dadels en water in kastrol, en laat vinnig kook vir 2

min.

Verwyder van plaat en voeg nou koeksoda by dadels laat koud word

Room saam botter, suiker en eiers

Sif die koekmeel, bakpoeier saam en voeg by bottermengsel

Gooi die koue dadelsmengsel by roer liggies deur

Gooi die neute by en meng

Giet mengsel in jou voorbeide oondpan

Druk die munte oral binne die rou mengsel in.

Bak vir +- 1 uur lank, of tot toetspen skoon uitkom.

Stroop:

Gooi suiker, water, botter en vanilla saam in 'n kastrol, bring tot kookpunt en laat goed vir 10 minute kook, hou aan met roer.

Voeg die kaneel en brandewyn by, laat vinnig opkook roer aanhoudend vir 1 min. Giet oor poeding sodra uit oond kom

Resep geplaas deur: Carol Elliott Claassen