

LEMOENPOEDING



LEMOENPOEDING

(Vry van koring, gluten, melk en soja)

50 ml melkvrye margarine

100 ml suiker

2 ml gerasperde lemoenskil

1 meduim eier

250 ml rysmeel (kan vervang met ongeveer 280 ml koekmeel, maar dan nie meer gluten vry)

3 ml koeksoda

6 ml kremetart

1 ml sout

100 ml lemoensap

5 ml suiker

$\frac{1}{2}$ teel fyn kaneel

STROOP

100 ml suiker

250 ml lemoensap

5 ml gerasperde lemoenskil

12,5 ml melkvrye margarine'

Room die margarine, suiker en lemoenskil tot goed gemeng. Klop die eier by. Sif die meel, koeksoda, kremetart en sout saam. Voeg om die beurt met die lemoensap by die geroomde mengsel. Skep die beslag in 'n gesmeerde tertbak, maak gelyk en strooi

kaneel bo-oor. Bak 20-25min by 180°C tot goudbruin en gaar.

STROOP:

Berei die lemoenstroop terwyl die poeding bak. Verhit die suiker, lemoensap en margarine tot kookpunt. Roer en kook oor lae hitte totdat suiker gesmelt is. Giet warm stroop oor die poeding sodra dit uit die oond kom. Sit loutwarm voor.