

# MELKTERT JAFFELS



By Food lovers recipes



## MELKTERT JAFFELS

Lus vir melktert as jy kamp? Hier is 'n vinnige poeding wat jy sommer by die huis ook gaan maak.

Lewer 4

150 ml melk

2 eiergele

20 g koekmeel (38 ml)

60 g suiker (63 ml)

5 ml vanielje geursel

8 snye witbrood

botter, vir smeer

kaneelsuiker

Klits 4 eetlepels van die melk met die eiergele. Gooi die meel en suiker daarby en klits tot glad.

Verhit die orige melk oor lae hitte tot dit NET begin kook.

Roer vinnig die eiermengsel daarby en hou aan roer tot verdik.

Kook saam vir 1 minuut, roer aanhoudend. Die vla kan baie

maklik aanbrand. Gooi die vanielje-geursel by en roer goed saam.

Botter die brood en sorg dat die gebotterde snye na buite wys. Skep van die melktertpap in die middel en bedek met nog 'n sny brood.

Rooster in 'n jafflepan tot bros en goudbruin. Sprinkel kaneelsuiker oor en geniet dadelik.

Foto: Ronel Muller Thoma en Nicolette Yssel

Het vanaand die Melktert Jafel omskep in n snackwich jafel. Melktert Jafel resep op blog. Ek het net kwepers ook bo op melktert vulsel geplaas en toe broodjies in snackwich gemaak.