

WATERBUL



WATERBUL

'n Tradisionele resep wat vroeër op afgeleë plase berei is – vandaar die eenvoudige bestanddele.

Lewer 6 porsies.

BESLAG

500 ml koekmeel

5 ml bakpoeier

2 ml sout

140 g sagte botter

5 ml fyn gemmer

5 ml fyn kaneel

15 ml fyn appelkooskonfyt

10 ml koeksoda

250 ml melk

STROOP

1 liter water

300 ml suiker

BESLAG

Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam.

Room botter.

Voeg gemmer, kaneel en konfyt by botter en meng goed.

Los koeksoda in melk op.

Vou meelmengsel en melk om die beurt in beslag en meng tot 'n redelike stywe deeg.

STROOP

Plaas water en suiker in platboompotjie oor lae kole en roer tot suiker opgelos het.

Verhit tot kookpunt en kook vir 5 minute.

Skep deeg in kokende stroop.

Bedek en prut baie stadig vir 1 uur of tot poeding gaar is.

Sit voor met vla.

Tip: Vir Dadel poeding laat gemmer en kaneel uit en vervang met 1 koppie fyn dadels. Meng die dedels eers in die koeksoda met melk en dan by res van die deeg.