

# SUURLEMOENVINGERS



## SUURLEMOENVINGERS

### Brosbroodlaag:

500 ml koekmeel

125 ml versiersuiker

1 ml sout

200 g botter by kamertemperatuur

### Bolaag:

4 ekstra groot eiers

375 ml witsuiker

100 ml suurlemoensap

15 ml gerasperde suurlemoenskil

3 ml bakpoeier

Voorverhit die oond tot 180C. Spuit 'n bakplaat van 32 x 23 x 2 cm met kleefwerende middel.

### Brosbroodlaag:

Sif die meel, versiersuiker en sout saam. Vryf die botter met jou vingerpunte in tot die mengsel soos broodkrummels lyk. Druk in die voorbereide bakplaat vas en bak 20 – 25 minute lank in oond of tot gaar en ligbruin. van bo.

### Bolaag:

Klits die eiers tot skuimerig. Voeg die suiker by en klilts

goed. Voeg die res van die bestandele vir die bolaag by en klits goed. Giet oor die gebakte kors en bak nog 25 minute lank of tot gaar en tot die bolaag gestol is. Laat effens afkoel, sif versiersuiker oor en sny versigtig in vingers.