

KERSPOEDING OF DOEKPOEDING



KERSPOEDING OF DOEKPOEDING

Uit my ouma se Baie ou resepte boek. Vir die wat nie die foto kon oopmaak nie.

2 koppies meel

1 koppie suiker

1 koppie sultanas of dadelik

1 koppie botter of botter en vet saam

1 koppie melk

Sitroenskil fyngesny (nie seker van hoeveelheid nie) so 1/3 pd.

Bietjie sout

4 eiers geklits

2 teelepels koeksoda

Roer meel, suiker, botter en vrugte alles alles bymekaar en voeg dan geklopte eiers by dan die melk, waarvan n bietjie warm gemaak is. In die bietjie warm melk word dan die koeksoda geroer. Meng alles goed met die meel en gooi in goed gesmeerde vorm.

Kook of stoof 2 en half uur tot 3 uur in doek.

Sous:

1 beker kookwater

1 koppie suiker

Lemoenskil, lemoen geursel of wyn

Kook goed saam voeg bietjie maizena by, en vlapeoer en 1 eetlepel botter by.

Moenie vergeet om die gekookte toegedraaide muntstukkies in deeg te sit nie.

Resep: Joan Du Toit