HERTZOGGIES IN ‘N PAN

HERTZOGGIES IN ‘N PAN
125 g botter
210 g (160 g/190 ml en 50 g/60 ml) strooisuiker
3 eiers, geskei
300 g (535 ml) bruismeel
30 ml yswater
200 g appelkooskonfyt
160 g klapper
Verhit oond tot 180 °C.
Verroom botter en 160 g strooisuiker met ‘n elektriese menger tot lig en romerig. Voeg eiergele by en meng goed. Voeg meel en yswater by. Meng tot ‘n sagte koekiedeeg vorm. Druk deeg in ‘n pan van 30 x 20 cm en bespuit met kleefwerende sproei. Smeer appelkooskonfyt oor. Klits eierwitte tot sagte punte vorm en voeg res van strooisuiker bietjies-bietjies by. Hou aan klits tot stywe punte vorm. Vou klapper in en smeer mengsel oor konfyt. Bak vir 15 – 20 minute of tot goudbruin. Laat afkoel en sny in 3 cm-blokkies.
Resep geplaas deur: Amanda Hopkins.