

Bruinpoeding



BRUIN POTPOEDING

Daleen Roodt Coetzee

SOUS:

2 KOP Suiker, .

4 KOP Water.

1-2 tl Kaneel.m

1 Lekker groot lepel Margarien,

Kook die stroop in lekker groot pot, .

DEEG'

2 KOP Meel

2 Eetl Margarien

2Tl koeksoda,

2 Eetl appelkooskonfyt,

Vryf botter in meel,

Meng al die ander bestanddele behalwe koeksoda,

Meng koeksoda met 1 KOP melk, . En meng met meel, .

Meng goed deur, Skep lepels vol in die stroop op stoof, .

MAAK TOE MET DEKSEL, . EN KOOK STADIG VIR ONGEVEER 1 UUR.

NB/!!!!!! MOENIE DEKSEL OPLIG NIE, .

SKEP IN BAKKIES EN EET JOU TROMMELDIK, EN DAN NOG EN NOG EN NOG,