

Gestoomde Strooppoeding



olie vir smeer

125 ml ($\frac{1}{2}$ k) gouestroop

125 g botter

125 ml ($\frac{1}{2}$ k) strooisuiker

2 eiers

375 ml ($1\frac{1}{2}$ k) bruismeel

160 ml ($\frac{2}{3}$ k) melk

roomys om mee voor te sit

Smeer 'n 1 L-keramiekpoedingbak of -emaljebak met die olie. Skink die stroop op die bodem.

Klop die botter en die suiker saam tot bleek en romerig. Voeg die eiers een op 'n slag by en klits goed ná elke byvoeging. Roer die meel en melk by.

Skep die mengsel in die bereide bak en maak die bokant glad. Bedek die bak met moeseliendoek en maak 'n losserige knoop aan die bopunt.

Plaas die bak in 'n groot pot. Gooi gekookte water in die pot tot by die halfpadmerk van die bak. Kook 2 uur oor matige hitte met die deksel op of tot 'n vleispen skoon uit die middel van die poeding kom. Laat staan 5 min. eenkant en dop uit. Sit voor met die roomys.