

Klapper suurlemoenpoeding!!

en



Klapper-en-suurlemoenpoeding in 15 minute!

Bereidingstyd: 10 minute

Genoeg vir: 6

Baktyd: 13-15 minute

- 125g (125ml) botter
- 320g (380ml) suiker
- 3 groot eiers
- 150g (270ml) koekmeel
- 15ml bakpoeier
- 155g (500ml) droë klapper
- 10ml gerasperde suurlemoenskil

1 Sit die botter, die helfte van die suiker, die eiers en 250ml louwarm water in 'n bak en meng goed.

2 Voeg die meel, bakpoeier en klapper by en roer goed tot gemeng. Gooi in 'n gesmeerde ronde of vierkantige mikrogolfbestande skottel.

3 Sit die skottel bo-op 'n onderstebo piering in die mikrogolf en maak vir agt tot 10 minute gaar op volle krag. Haal uit die

oond en laat staan vir 10 minute.

4 Sit die res van die suiker, die suurlemoenskil en 375ml water in 'n mikrogolfbestande beker en mikrogolf vir vyf minute op volle krag. Haal uit die oond en gooi oor die poeding. Geniet warm of koud met vla of roomys.

Variasie

Maak 'n klapper-en-amandel-variasie van dié poeding deur die gerasperde suurlemoenskil weg te laat en 5ml amandelgeursel by te voeg. Strooi geroosterde amandelvlokkies oor wanneer jy die poeding uit die mikrogolf haal.

WENKE

- Die poeding lyk dalk nie gaar as jy dit uit die oond haal nie. Laat dit staan – dit sal na 'n paar minute stol.
- Gooi die suurlemoenstroop oor die poeding terwyl dit nog warm is sodat dit goed kan intrek.
- Die poeding smaak op sy lekkerste vars gebak.