

# Melktert met n smeer degie

kors

125 g botter

1/2 koppie suiker

1 ekstra groot eier

1 hoogvol koppie bruismeel

Meng botter en suiker deeglik en voeg eier by en meng weereens deeglik. Voeg koppie bruismeel by en meng goed. Smeer dan liggies met die agterkant van jou lepel 3 gesmeerde foilborde en ook so teen die rante op.

Vulsel

1 liter melk

3 eiers – geskei

1/2 koppie suiker

200 ml mielieblom

125 ml botter

Meng eiergele suiker en mielieblom bietjie van die melk tot alles mooi gemeng en gesmelt is. Meng met die res van die melk en kook nou in die mikrogolf tot dit begin dik raak en meng elke nou en dan om klonte te voorkom. Klts die eierwitte styf en vou stadig by die mengsel. Ek het my mengsel so vir 10 minute laat staan om van die ergste hitte ontslae te raak. Roer ook jou botter deur en verdeel in jou bakke. Strooi bietjie kaneel oor en bak 25 – 30 minute in n 180 grade oond. Ek het ook vanilla bygevoeg by die mengsel.