

Suurlemoengegeurde malvapoeding



Manda Kahts Badenhorst

[Die TUKKA Spens ivm Ozziekaners Remix](#)

Suurlemoengegeurde malvapoeding

Genoeg vir 8 mense

Bereidingstyd: 15 minute

Gaarmaaktyd: 30-35 minute

POEDING

500 ml (2 k) koekmeel

1 ml ($\frac{1}{4}$ t) sout

10 ml (2 t) bakpoeier

100 g botter

250 ml (1 k) suiker

2 eiers

50 ml ($\frac{1}{5}$ k) appelkooskonfyt

fyn gerasperde skil van 2 suurlemoene

30 ml (2 e) suurlemoensap

5 ml (1 t) koeksoda

200 ml melk

SOUS

200 ml suiker

10 ml (2 t) fyn gerasperde suurlemoenskil

250 ml (1 k) water

250 ml (1 k) room

80 g botter

Voorverhit die oond tot 170 °C. Smeer 'n oondvaste bak.

Poeding Sif die meel, sout en bakpoeier saam.

Klop die botter en suiker tot romerig. Voeg die eiers eeneen by – klits goed ná elke byvoeging.

Voeg die appelkooskonfyt, suurlemoenskil en -sap by die bottermengsel.

Los die koeksoda in die melk op en voeg dit geleidelik om die beurt met die droë bestanddele by die bottermengsel.

Meng om 'n beslag te vorm – moet dit nie te veel meng nie.

Giet die beslag in die voorbereide bak en bak sowat 25 minute.

Stel die oondhitte laer tot 160 °C as die poeding ná sowat 10 minute te donker begin bak. Laat dit sowat 5 minute afkoel.

Sny die poeding in porsies en giet die warm sous oor die warm poeding.

Sous Meng die suiker, suurlemoenskil, water en room in 'n kastrol en laat opkook. Voeg die botter by en kook nog 5 minute. Giet af deur 'n sif.

Sit voor saam met room.