

Taai dadel Brandewyn Toffie Poeding



Taai Dadel Brandewyn Toffie Poeding ~ deur: jpetro

bestanddele:

1/2 kop kookwater

3/4 koppie dadel, gekap

1/2 tl koeksoda

4 el botter

2 el appelkooskonfyt

8 el bruinsuiker

1 groot eier

1 en 1/2 kop koekmeel, gesif

1 tl bakpoeier

knypie sout

1/2 tl fyn kaneel

1/4 tl gemmer

1/4 tl neutmuskaat

handvol pekanneute, fyn gekap

stuk van lemoen se skil, baie fyn gerasper

Vir die brandewyn sous:

2 kop bruinsuiker

4 el botter

1 stok kaneel

1 kop water

1/2 kop brandewyn

3 el gouestroop

1 tl vanieljegeursel

knypie sout

So gemaak:

Voorverhit die oond na 180 ° C.

Plaas die 1/2 kop kookwater en dadels in 'n kastrol en bring tot kookpunt.

Kook vinnig vir 2 min , verwyder van die hitte

Voeg die koeksoda by en meng goed. Laat afkoel.

Room die botter, suiker en eier tot glad.

Voeg die meel, bakpoeier, sout, kaneel, konfyt, gemmer en neutmuskaat en vou in die botter mengsel. Voeg die afgekoelde dadels neute en lemoenskil en meng tot goed gemeng.

Gooi in gesmeerde diep oonvaste bak

Bak vir 35 tot 40 minute, of tot die middel terug spring as jy vinger druk maak.

Sous:

Om die brandewyn sous te maak, verhit die suiker, botter, kaneel en water in 'n kastrol tot die suiker opgelos is. Voeg die brandewyn, stroop , vanieljegeursel en sout, bring tot kookpunt, kook minuut of twee

Gooi die warm brandewyn sous oor die poeding sodra uit oond kom, laat rus vir 30 min

Bedien met vla of roomys.