



Korslose Melktert

Ingrediënten:

2 eetlepels boter
3 eieren, wit en geel gescheiden
1 kopje suiker
1 kopje bloem
1 theelepel bakpoeder
¼ theelepel vanillesuiker
4 kopjes melk

Zo gaat u aan de slag

1. Mix de boter, het eigeel en de suiker goed samen
2. Zeef de bloem, het bakpoeder en de zout samen en voeg het bij het botermengsel
3. Roer de melk en de vanillesuiker er bij en meng het geheel goed door
4. Klop de eiwitten stijf en schep dit er ook door en doe alles in een diepe ronde ovenschaal
5. Sprenkel kaneelsuiker er over
6. Bak het onmiddellijk in een voor verwarmde oven ongeveer 40 – 45 minuten (190 graden C)
7. Kan warm of koud opgediend worden

Lekker eet!

"Experience the soul of Africa"

Nederland

Korte Woldpromenade 14 - 8331 JK Steenwijk
0521 - 511 800 reizen@lekkerbly.com
KvK nr 05073805

South Africa

PO box 25427 - Monument Park 0105
+27 12 997 0663 bookings@lekkerbly.com
