

Ingrediënten en Recept



Koken en bakken met Marion

puddingcake, yummie.
 verwarm de oven voor op 170 graden. Vet een bakvorm in en leg er bakpapier in.
 Splits 4 eieren. Klop de eiwitten stijf en zet apart. Klop de dooiers met 160 gram suiker en 1 zakje vanillesuiker licht en luchtig. Voeg 100 gram gesmolten boter toe en mix 2 minuutjes. Voeg 100 gram bloem toe en mix nog even. Daarna voeg je 4,5 dl lauwe melk toe. Als laatste vouw je de eiwitten er onder. Doe alles in je vorm en bak 50-60 minuten totdat de bovenkant licht goudbruin is. Laat compleet afkoelen en bestrooi royaal met poedersuiker.

Bron



Marion Dalouh

10 uur

Facebook :

Facebook : Koken en Bakken

https://www.facebook.com/pages/Koken-en-bakken-met-Marion/1597901697115300?hc_location=ufi

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=760957304025716&set=gm.909327605772816&type=3&theater&ifg=1>



Info Martine Lycke 12/06/2015

4 eitjes splitsen :

Eiwit

Stijfkloppen en opzijzetten

Opgelet - niet te veel

Eidooiers

160 g suiker

1 zakje vanillesuiker

+ 100 g gesmolten boter

Licht en luchtig kloppen

+ 100 g bloem

+ 4,5 dl lauwe melk

+ stijfgeklopte eiwitten

Smelten in microgolf, ongeveer 1 minuut

2 minuten mixen

Efkes mixen

Opwarmen in microgolf, ongeveer 2 minuten

Eronder vouwen



In groene silicone vorm Libelle gedaan



Oven : 170°C

50 minuten

Laten afkoelen, in stukjes snijden

Poedersuiker

Erover strooien

