



[www.afrikaans.org.au](http://www.afrikaans.org.au)

---

## APPELLIEFIETERT

### Kors:

1 pakkie (200g) Mariebeskuitjies, fyngedruk  
60 ml ( $\frac{1}{4}$  k) botter of margarien, gesmelt  
45 ml (3 eetl) kondensmelk

### Vulsel:

1 blik appelliefies  
koue water  
80 ml ( $\frac{1}{3}$  k) vlapoeier  
45 ml (3 eetl) botter of margarien  
250 ml (1 k) kondensmelk

Smeer 'n 23 cm-tertbord met botter of bespuit met kleefwerende kossproei. Meng die krummels, gesmelte botter of margarien en kondensmelk en druk onder en teen die kante van die tertbord vas.

Verkoel tot benodig. Dreineer die appelliefies, maar behou die stroop Vul die stroop aan tot 500 ml (2 k) met koue water. Maak die vlapoeier met 'n bietjie van die stroopmengsel aan tot 'n pasta.

Verhit die stroopmengsel tot net onder kookpunt, voeg daarvan by die vlamengsel, roer goed en giet alles terug in die kastrol. Verhit tot kookpunt en laat prut tot verdik en gaar. Verwyder van die hitte en roer die botter of margarien by. Roer die kondensmelk en appelliefies versigtig by. Giet in kors en verkoel tot ferm. Geniet met styf geklopte room indien verkies. Lewer 1 medium tert.