



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

---

## Appeltert

1 250ml (Koppie) Bruisemeel  
2 eiers  
knippie sout  
1 blik tertappels (normale grootte)  
1 250ml (koppie) suiker  
2 15ml (Eetlepels) gesmelte botter  
60ml (¼ koppie) Melk

### Sous

1 klein blik Ideal Milk  
1 5ml (Teelepel) Vanielje Essens  
1 250ml (koppie) suiker

Meng suiker, eiers, botter, sout en melk saam.  
Sif meel en meng bietjie-bietjie saam in suikermengsel.  
Gooi mengsel in bak en skep appels oor mengsel.  
Bak in oond 180°C vir ¾ uur. (Na 'n halfuur kan die oondtemperatuur na 150°C verlaag word om te voorkom dat die tert te donker word.)

### Metode (sous)

Gooi alles saam in pot en bring tot kookpunt Gooi warm sous oor tert sodra tert uit die oond kom.

Die beslag is genoeg vir 'n normale ronde tertbak. Indien 'n kleinerige vierkantige bak (± 20cm x 15cm) gebruik word, moet resepe dubbeld aangemaak word.