



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

---

## Skrikkeljaarpoeding

3 E botter  
1/2 koppie suiker  
1 koppie meelblom  
2 T bakpoeier  
2 eiers, geel en wit apart  
2 E strooisuiker  
1 en 'n kwart koppie melk  
3 E appelkoos of aarbeï konfyt  
1/4 T sout

Meng die botter, suiker, meelblom, die geel van eiers en 'n klein hoeveelheid melk.

Sit die mengsel in 'n gesmeerde vuurvaste bakskottel en bak dit 30 min lank of tot gaar by 180 grade C.

Haal dit uit, gooi koue melk bo-op , smeer die konfyt daarop en smeer die styfgeklopte wit van die eiers (met suiker) bo oor.

Bak weer in die oond tot die skuim bo-op goudbruin is.