

FRUITTAART OP GROTE SCHOTEL

Ingrediënten

=====

350 g zelfrijzende bloem
250 g boter
300 g suiker
twee pakjes vanillesuiker
4 eieren + een lepel melk

Garnering

=====

100 g gehakte noten
poedersuiker
abrikozenkonfituur
appels en peren

Bereiding

=====

Boter smelten, suiker en vanillesuiker onderroeren, ei per ei onderroeren. De gezeefde bloem onderroeren tot het deegmengsel als een dikke pap van de koppper valt. Het geheel uitspreiden op een beboterde en bebloemde bakplaat. Het fruitbeleg erop leggen. Bakken in een voorverwarmde oven op 225° gedurende 20 minuten. Uit de oven halen en op de appelen aangelengde abrikozenkonfituur strijken. Laten afkoelen en bestrooien met poedersuiker.

YOGHOURTBEIGNETS

De inhoud van een klein potje yoghurt vermengen met een heel ei en een koffielepel rhum. Hierbij 150 g suiker, 200 g bloem en 1/2 zakje bakpoeder bijvoegen. Goed mengen, dan met een koffielepel bolletjes ter grootte van een noot nemen. Ze in de warme frituur laten kleuren. Zorgvuldig laten uitlekken en warm of koud serveren, bestrooid met bloedsuiker.