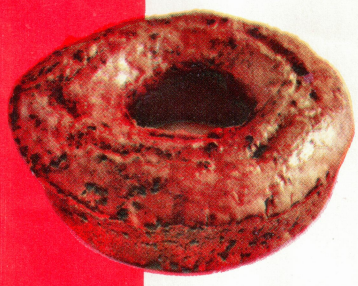

Kruidtaart

200 gram zelfrijzend bakmeel.
150 gram basterdsuiker.
150 gram boter.
3 eieren.
150 gram krenten.
1 theelepel kaneel.
1 theelepel gemalen kruidnagel.
1 theelepel nootmuskaat.
$1^1/_2$ dl melk.

De boter tot room roeren en één voor één de eidooiers toevoegen, daarna de suiker en het meel, kruidnagelen, krenten en rozijnen, kaneel, nootmuskaat. De melk het laatst. Tenslotte het stijfgeklopte eiwit er door roeren. De massa in de ingevette vorm ongeveer 1 uur op kleine vlam laten bakken.

Voor de senior wonderpan zijn de hoeveelheden: 250 gram zelfrijzend bakmeel, 200 gram basterdsuiker, 200 gram boter, 2 dl melk, verder als boven.

Koscovisch gebak

125 gram zelfrijzend bakmeel.
125 gram boter.
125 gram suiker.
4 eieren.
50 gram rozijnen.
50 gram sucade.
Vanille of citroenschil.

De eidooiers flink roeren met de suiker, geraspte citroenschil of de vanille. De boter met een mes door het meel hakken. Rozijnen en sucade er door doen. Het eiwit stijf kloppen en met de geroerde eidooiers vermengen, daarna met de overige ingrediënten. De massa in de ingevette vorm doen, 10 minuten op een vrij grote vlam, daarna 40 à 50 minuten op een lage vlam bakken. Deze taart kan men ook zonder vruchten opmaken met chocoladecrême au beurre. **Of** men maakt een papje van poeder-chocolade met een weinig water en vermengt dat met een weinig van het beslag. Men doet eerst de helft van het beslag in de vorm, dan het chocolade-mengsel, daarna zo nodig de rest. **Of** men doet de helft van het beslag in de vorm, daarop een laag marmelade, dan de rest van het beslag.

Voor de senior wonderpan zijn de hoeveelheden: 150 gram zelfrijzend bakmeel, 150 gram boter, 150 gram suiker, 5 eieren, 75 gram rozijnen, 75 gram sucade, citroenschil.