Gembertaart

200 gram zelfrijzend bakmeel
150 gram basterdsuiker.
150 gram boter.
75 gram gember.
1 lepel gemberstroop.

De boter tot room roeren, vermengen met de suiker, het meel de gember en de gemberstroop; $^1/_2$ uur bakken op matige vlam.

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

Cocoskrans

75 gram cocosmeel.
50 gram zelfrijzend bakmeel.
80 gram witte basterd suiker.
25 gram boter.
1 ei.
Snufje zout.
2 eetlepels melk.

Eerst de droge bestanddelen goed vermengen, daarna het ei er door werken en de melk bij kleine scheutjes toevoegen. De binnenpan met ouwel bedekken (laat dit iets bij de kanten opstaan). Nu het mengsel als een aaneengesloten ring hierop leggen en zorgen dat het plm. $^1/_2$ cm van de kanten blijft. De bovenkant mag wel oneffen blijven, daar dit een aardig effect geeft als het baksel klaar is. Bestrooi (zoals bij alles wat U bakt) de ingevette pan met een beetje bloem voor het loslaten. Zet de krans eerst 5 min. op een grote- en daarna $^1/_2$ uur à 3 kwartier op een matige vlam. Wanneer er kleine bruine puntjes ontstaan en de rest geel van kleur is, is Uw baksel gereed. Laat de krans echter in de cakevorm afkoelen, daar ze gemakkelijk breekt.

Voor de senior wonderpan dezelfde hoeveelheden.