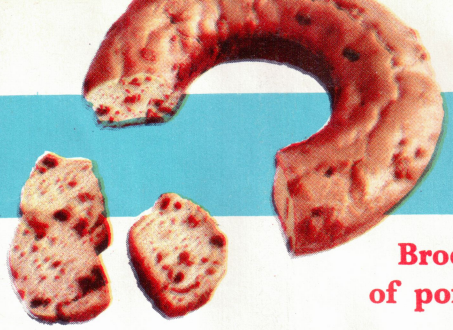

Broeder of poffert

200 gram zelfrijzend bakmeel.
1 dl melk.
1 ons rozijnen.
1 theelepeltje zout.
1 ei.

Werk het ei door het meel, waaraan het zout reeds is toegevoegd en hierna de melk bij kleine hoeveelheden tegelijk.
Als men met gist werkt, deze in wat lauwe melk oplossen en door de bloem roeren, vóór het ei er door gaat. De rozijnen goed uitgelekt er door roeren. Laat het gistdeeg rijzen zoals bij „Krentenbrood". Maak de binnenpan vet met slaolie en bestrooi ze met een beetje bloem. Laat de poffert plm. 1 uur op een middelmatige vlam staan, dan verkrijgt U een zachte korst. Wilt U de poffert echter liever een bruine korst geven, neem dan de baktijd iets korter en de vlam iets hoger. Voor de verandering kunt U ook eens de rozijnen laten vervallen en de poffert opdienen met zachte, uitgebakken plakjes worst, ook een heerlijke combinatie.

Voor de senior wonderpan zijn de hoeveelheden: 250 gram zelfrijzend bakmeel, $1^1/_2$ dl melk. Verder als boven.

Boterkoek

150 gram bloem.
150 gram boter.
100 gram witte basterdsuiker.
1 ei.
snufje zout.
50 gram gember of
1 pakje vanille suiker.

Vermeng de bloem met de suiker (vanillesuiker) en het zout. De boter en het ei (hiervan een beetje achterhouden) door het meel snijden. Wanneer U de kom met deeg in een andere kom met warm water zet, laat het deeg zich gemakkelijk kneden. Kneed zolang tot U een soepel deeg hebt verkregen. Bestrooi de ingevette pan met een beetje meel en druk hierna de deegmassa er plat in. Nu het deeg met het restant van het ei bestrijken. De boterkoek eerst plm. 3 minuten op een grote- en daarna plm. 3 kwartier op een matige vlam, en controleer dan of het deeg gaar is. Het baksel moet een lichtbruine kleur hebben. Laat de boterkoek in de vorm afkoelen.
Wanneer U i.p.v. vanillesuiker, gember neemt, kneed dit dan pas door het meel als U reeds een soepel deeg heeft.

Voor de senior wonderpan zijn de hoeveelheden: 175 gram bloem, 175 gram boter, 125 gram basterd suiker. Verder als boven.