SCHOTELTJESAVOND

op te dienen ingrediënten

1. TARWE) PLEVERKOEK EN FLENSJE
2. GERST)

3. OLIJVEN
4. DADELS
5. DRUIVEN
6. VIJGEN
7. GRANAATAPPELS

8. APPELS
9. PEREN
10. SINAASAPPELS
11. MANDARIJNEN
12. KIWI'S

(eventueel gedroogde vruchten)

13. AMANDELEN
14. HAZELNOTEN
15. WALNOTEN

RECEPTEN

PLEVERKOEKEN (soort eierkoek)

350 gr.	zelfrijzend bakmeel
300 gr.	suiker
4	eieren
	citroenrasp naar smaak

Verwarm de oven voor op 180º C.
Mix de suiker en de eieren luchtig gedurende 10 minuten op de hoogste stand. Doe in de laatste minuut de citroenrasp erdoor.
Zeef het meel en spatel die er beetje bij beetje luchtig doorheen.
Maak nu met behulp van een spuitzak, twee lepels of ijslepel hoopjes op een met bakpapier bekleed bakblik. Niet te dicht bij elkaar want beslag zal nog uitlopen en rijzen.
Bak de koeken gedurende 10 minuten in de oven. Als je ze te lang bakt worden ze droger en brosser.

FLENSJES

½ l.	melk
150 gr.	zelfrijzend bakmeel/gerstemeel gemengd
2	eieren
2 gr.	zout
schepje	suiker
scheutje	olie (in beslag)
ca. 75 gr.	boter en olie om te bakken

Alle ingrediënten goed mixen en kleine flensjes bakken.