



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Mpumalanga Salad

Straussen-Filet mit Chakalaka und Aprikosen-Blatjang

Milk tart

Kolombyntjes

Zutaten:

Zubereitung:

Kolombyntjes

220 g	Butter
450 g	Zucker
5 Stk.	Eier
340 g	Mehl
2 TL	Weinstein
1 Prise	Salz
1 EL	Milch
1 TL	Backpulver
400 g	Johannisbeeren
1 TL	Zitronensaft

Menge gerechnet für ein mittleres, viereckiges Blech.

Butter und Zucker vermengen und schaumig rühren. Die Eier verquirlen und hinzugeben. Mehl, Weinstein, Zitronensaft und Johannisbeeren in die Masse einrühren. Ein Backblech mit Butter einfetten und die Masse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C während 20 bis 30 Minuten backen.

Kuchen in Rechtecke schneiden.