

60gtra MACCENGS TÆCTE

1 BRØDEPANE

Stor brødepande

8[←] 5 ÆGGEHOMMER } PISKES TIL HVIDT SKUM.

3 $\frac{1}{2}$ 2 $\frac{1}{4}$ DL. SUKKER }

12 7-8 SPSK. MELK - ~~TILSÆTTES~~ PISKES JØDELL

1,1 0,75 DL. SMELTET MARGARINE

2dl 3,75 DL. MEL

7 $\frac{1}{2}$ 5 TSK BAGEPULVER

3 2 TSK. VANILIE

TILSÆTTES.

DEJEN SMØRES PÅ ET
STYKKE BAGEPAPIR I PLADENS
STØRRELSE

MACCENGS:

8 5 HUIDER - PISKES STIVE

4 $\frac{1}{2}$ 3 DL. SUKKER - VENDES I .

BCEDES UD PÅ DEJEN

DEKSES MED HAKKET NØDDE

BAGES CA 20 min $\sqrt{200^{\circ}C}$

BAGEPAPIRET FLEKNES. - DELES I TO -

LÆGGES SAMMEN MED $\frac{1}{2}$ L FLØDE +

CA. 250-300 g HINDBÆR