

Boffert

Ingrediënten

- 100 gram rozijnen
- 100 gram krenten
- 75 gram ongezouten hazelnoten
- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram boter of margarine
- 100 gram SteviJa Kristal[®]
- 400 ml melk
- 1 ei
- 2 eetlepels paneermeel
- 2 eetlepels azijn
- Ingevette boffertvorm (2,5 liter)



Bereiding

Spoel in een zeef de rozijnen en krenten af met water en hak de noten fijn.

Mix in een beslagkom het bakmeel, zout, citroensap, de boter, Kristal, melk en het ei tot een glad beslag. Voeg de rozijnen, krenten en noten toe aan het beslag.

Doe het paneermeel in de vorm en sluit de vorm af. Schud het meel door de vorm zodat dit aan de wanden van de vorm hecht. Maak de vorm open en schud het losse paneermeel uit de vorm.

Giet het beslag in de vorm zodat deze voor 2/3 gevuld is met beslag. Zet de vorm in een grote pan met koud water waar het azijn aan is toegevoegd. Let op dat de vorm niet gaat drijven. Breng het water aan de kook en laat de boffert circa 2,5 tot 3 uur zachtjes koken. Vul regelmatig water bij zodat de pan niet droog kookt.

Neem de boffertvorm voorzichtig uit het hete water en haal het deksel van de vorm. Leg een bord ondersteboven op de vorm en keer de vorm om.

Tip

Eet de boffert warm (eventueel opnieuw opwarmen in de magnetron) met een likje roomboter.

Heerlijk als ontbijt of brunch, maar ook lekker bij de koffie of thee.