

IN BALLUM



Amelander steken bakken

Ingrediënten:

- 75 gram boter
- 75 gram stroop
- 1 eetlepel water
- 2 eetlepels azijn

Benodigheden:

- bakblik
- pan
- schaar
- mes



Bereiding:

- Een bakblik insmeren met boter.
- De suiker, stroop, azijn en water opzetten en laten inkoken tot een druppel van de massa in koud water volkomen hard wordt.
- De massa vlug uitgieten op het bakblik. Met een beboterd mes de zijanten steeds naar het midden duwen.
- Zodra de massa stijf begint te worden, de handen met iets boter inwrijven en de plak met de handen snel uittrekken tot een snoer van ca. 1,5 cm. dikte.
- Onmiddellijk met een schaar het snoer in stukjes knippen.

- In plaats van half suiker en half stroop, kun je ook alleen kristalsuiker gebruiken voor lichte steken.