

Ingrediënten voor 4 personen

1 ons bloem, 1 ons boter, 1 ons suiker, 5 eieren, 60 gram krenten, 60 gram rozijnen, 50 gram sucade

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Moskovisch gebak

Recept uit een Nederlands kookboek uit 1902 genaamd EET SMAKELIJK!

Hulpmiddelen

Oven.

Vorbereiding

-

Bereidingswijze

Men klopt de eierdooiers 20 minuten met de suiker, het eiwit stijf kloppen en met de eierdooiers vermengen, dan er de goed schoongemaakte krenten, rozijnen en aan snippers gesneden sucade door doen en er ten slotte de bloem en boter, welke men dooreen gemengd heeft, bijvoegen. De vorm wordt met boter ingesmeerd, met poedersuiker bestrooid en voor 3/4 met het mengsel gevuld. Ruim een uur na het bakken in een verwarmden oven. Is het gebak afgekoeld, dan bestrooien met poedersuiker.

Serveertips

Poedersuiker.