



# Dessert

ENGELAND

## Mum's lemon pudding

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng alle ingrediënten, behalve het eiwit, in een kom tot je een gladde massa hebt. Sla het eiwit stijf. Roer eiwit en beslag voorzichtig door elkaar. Zet het mengsel in een glazen ovenschaal en de ovenschaal in een schaal met heet water (au bain marie). Plaats dit geheel in de oven en bak de pudding ongeveer 40 minuten. Besprenkel de pudding met basterdsuiker en serveer hem direct.

### Andy:

Alle desserts in dit kookboek zijn bedacht of verfijnd door mijn moeder. Toen ik nog thuis woonde, was zij altijd lekkere taarten, pickles, marmelades en jams aan het maken. Dit is een van mijn favoriete recepten. Heerlijk!

### Tips van Andy

- Koken is een gezelligheidsaangelegenheid. Betrek bijvoorbeeld je kinderen bij het bereiden van het eten en laat ze helpen.
- Laat (je) kinderen in ieder geval zo vroeg mogelijk van alles proeven, zodat ze hun smaak kunnen ontwikkelen. Ze hoeven niet alles lekker te vinden, maar leren zo wel van alles te proberen.

Dessert voor 4 personen  
Bereidingstijd: 50 minuten

### INGREDIËNTEN

30 g boter, gesmolten  
1 citroen, rasp en sap  
200 ml melk  
2,5 eetlepels suiker  
30 g bloem  
basterdsuiker,  
naar smaak  
2 eieren, gesplitst