



## INSTRUKSIES

3 eiers  
5 ml (1 t) vanieljegeursel  
160 ml ( $\frac{2}{3}$  k) olie  
  
Gooi inhoud van bottel in mengbak en voeg eiers, vanieljegeursel en olie by. Meng goed en skep beslag in 18 cm x 25 cm-oondbak wat met kleefwerende sproei gespuit is. Bak vir 35–40 minute teen 180 °C.



## INSTRUKSIES

3 eiers  
5 ml (1 t) vanieljegeursel  
160 ml ( $\frac{2}{3}$  k) olie  
  
Gooi inhoud van bottel in mengbak en voeg eiers, vanieljegeursel en olie by. Meng goed en skep beslag in 18 cm x 25 cm-oondbak wat met kleefwerende sproei gespuit is. Bak vir 35–40 minute teen 180 °C.



## INSTRUKSIES

3 eiers  
5 ml (1 t) vanieljegeursel  
160 ml ( $\frac{2}{3}$  k) olie

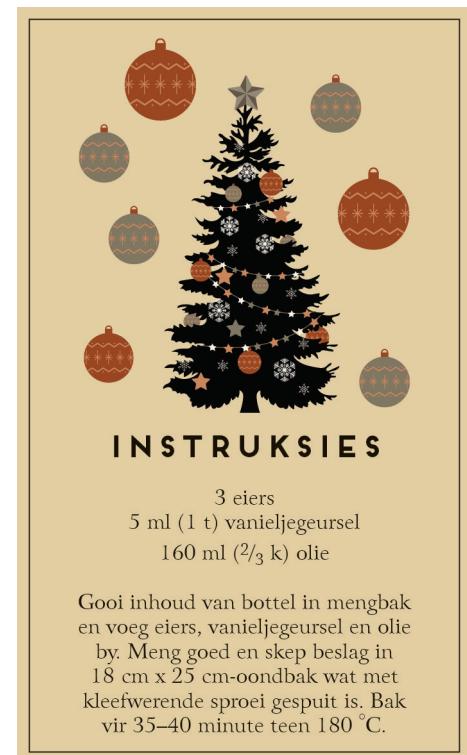
Gooi inhoud van bottel in mengbak en voeg eiers, vanieljegeursel en olie by. Meng goed en skep beslag in 18 cm x 25 cm-oondbak wat met kleefwerende sproei gespuit is. Bak vir 35–40 minute teen 180 °C.



## INSTRUKSIES

3 eiers  
5 ml (1 t) vanieljegeursel  
160 ml ( $\frac{2}{3}$  k) olie

Gooi inhoud van bottel in mengbak en voeg eiers, vanieljegeursel en olie by. Meng goed en skep beslag in 18 cm x 25 cm-oondbak wat met kleefwerende sproei gespuit is. Bak vir 35–40 minute teen 180 °C.



## INSTRUKSIES

3 eiers  
5 ml (1 t) vanieljegeursel  
160 ml ( $\frac{2}{3}$  k) olie

Gooi inhoud van bottel in mengbak en voeg eiers, vanieljegeursel en olie by. Meng goed en skep beslag in 18 cm x 25 cm-oondbak wat met kleefwerende sproei gespuit is. Bak vir 35–40 minute teen 180 °C.

