

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Bedstefars skæg

250 gr. Smør smeltes og afkøles.  
300 gr. Sukker  
4 æggeblommer  
400 gr. Mel  
1 tsk. Bagepulver  
2½ dl. Mælk  
4 æggehvider  
250 gr. sukker

Fyld: 225 gr. Æblegrød eller jordbærmarmelade

Marengs: 4 æggehvider piskes godt stive og 250 gr. sukker tilsættes lidt efter lidt og piskes sejt.

Smeltet smør piskes med sukker, æggeblommerne tilsættes 1 ad gangen.

Bagepulveret sigtes i melet som tilsættes lidt efter lidt, skiftevis mælk og mel.

Dejen røres til den er ensartet.

Dejen hældes i en bradepande 30x40 cm og bages i ca. 25 min. Ved 200 gr.

Kagen tages ud og der smøres et lag æblegrød eller jordbærmarmelade på. På toppen lægges et marengs låg.

Strø sukker overkagen og bag den igen ca. 20 min. Ved 200 gr. Til marengsen er blevet gylden

Mor Lizzi's opskrifter.



Se flere på [www.bullington.dk](http://www.bullington.dk)