



Lazy Cobbler

Een super gemakkelijk te maken nagerecht!

Ga als volgt te werk:

- Zorg dat het vuur brandt en de briketten gloeien.
- Snijd de perziken in kleine stukjes en doe alles, ook de siroop, in het potjie.
- Strooi de cakemix gelijkmatig over de perziken.
- Strooi wat kaneel over de cakemix.
- Leg hier en daar een klontje boter op de cakemix.
- Verder niets toevoegen! Niet mengen!
- Leg de deksel op het potjie.
- Gebruik voor een potjie maat 4 en 3 in totaal 25 gloeiende briketten. Leg 15 briketten onder de pot en 10 briketten op de deksel.
- Gebruik voor een potjie maat 2 in totaal 21 gloeiende briketten. Leg 12 briketten onder de pot en 8 briketten op de deksel.
- Gebruik voor een potjie maat 1 in totaal 16 gloeiende briketten. Leg 10 briketten onder de pot en 6 briketten op de deksel.
- Bak langzaam gedurende 45 minuten of totdat de cake gaar is.
- Om de warmte in de pot gelijkmatig te verdelen, draai je om de 10 minuten het potjie een kwart slag. De deksel draai je ook een kwart slag, maar dan in tegenovergestelde richting.
-

N.B.

Ook lekker met kersen, ananas of abrikozen uit blik!

Dit recept is voor potjies met poten. Je kunt ook een platpotjie gebruiken. Zet de pot dan in de hete as van de vuurplaats. Niet op de briketten! Leg briketten in een ring om de pot, maar niet te dichtbij. Vergeet de briketten op de deksel niet.

Benodigheden:

Voor een potjie maat 4 of 3:

2 liter blikken perziken op siroop
1 pak cakemix
(naar eigen keus)
boter

Voor een potjie maat 2:

3 halve liter blikken perziken op siroop
2/3 pak cakemix
(naar eigen keus)
boter

Voor een potjie maat 1:

1-2 halve liter blikken perziken op siroop
1/3 pak cakemix
(naar eigen keus)
boter