



Hongarije

Görhe

Maïsgebak

4 eieren

100 gr. poedersuiker

½ zakje bakpoeder (± 8 gr.)

300 gr. fijn maïsmeel

1 dl. olie

pruimen- of abrikozenjam (of een andere soort confituur)

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eieren los met de poedersuiker. Meng er het bakpoeder, het maïsmeel en de olie onder, plus -zo nodig- een klein beetje water, net genoeg om er een handelbare brij van te maken.

Vet een bakplaat in met een beetje olie. Spreid er de maïs brij over uit en bak het in ongeveer drie kwartier gaar en goudbruin.

Laat het spul afkoelen, snij het in blokjes en bestrooi het met poedersuiker. Serveer de görhe met de pruimen- of abrikozenjam.