**Geutelingen**

8 liter volle melk

30 eieren

400 gram gist

5 kg surfina bloem

zout

kaneel

Het recept is een goed bewaard geheim, maar hierna wordt toch de sluier gelicht. Het is bedoeld voor grote hoeveelheden geutelingen. Deze werden in onze familie nog gebakken in een echte kleioven. Voor wie het thuis zelf wil proberen is de beste optie om de geutelingen stuk per stuk te bakken op een zo heet mogelijke pizzasteen in de gewone keukenoven. Voor kleinere porties: pas de hoeveelheden van de ingrediënten aan, maar bewaar de onderlinge verhoudingen.

Begin met het eiwit te scheiden van de dooiers. Warm de melk op zonder te koken. Los de gist op in een deel ervan. Giet deze oplossing bij de rest van de warme melk. Zeef er de bloem in en roer goed om. Voeg wat zout en kaneel toe. Klop het eiwit op en spatel het door het beslag. Laat het deeg rijzen, afgedekt met een doek, dicht bij het vuur of op een warme plaats.

Giet het beslag met een pollepel op de hete ovenstenen. Als de geutelingen opbollen en goudbruin gekleurd zijn, kan je ze uit de oven halen. Leg ze in een mand met stro om af te koelen.