

Liefste ma, meme, Margrietjen,

Onze heldin, onze levensgenieter, onze beschermengel ...
Woorden schieten ons nu allemaal tekort.
Verdriet overheerst.
Het hart op de tong, zacht en breekbaar binnenin.
Je had een hart van goud,
je was er eentje uit de duizend.

Positief en goedlachs.
Altijd graag in gezelschap, steeds een luisterend oor.
Niet enkel voor een lach, ook voor een traan.

We gaan je enorm missen.
Niks kan de leemte in ons nu vullen.
De herinneringen zullen we levend houden.
Jou zullen we blijven koesteren.
We zullen altijd van je houden.



Liefdevol en dankbaar aandenken aan

Mevrouw

Marguerite Bauwens

Echtgenote van de heer Marcel Van de Vijver

Geboren te Eksaarde op

17 september 1940

Zachtjes heengegaan te Sint-Niklaas op

28 maart 2020



Recept 'Margrietjes vlaaien'

Ingrediënten:

- 1l melk
- 100 gram suiker
- 100 gram kandijnsuiker
- ½ potje kandijnsiroop
- 2 macarons
- 2 sneden peperkoek
- 125 gram bloem
- 65 gram maïzena
- Sukade
- Oranjeschil
- Kaneel
- Foelie
- 2 eieren

Bereiding:

Breng $\frac{3}{4}$ melk samen met de suiker, kandijnsuiker, $\frac{1}{2}$ potje kandijnsiroop, macarons, peperkoek, sukade, oranjeschil, kaneel en foelie aan de kook. Meng de bloem en maïzena in een kom samen met de resterende melk. Voeg dit al roerend bij de kokende massa en laat dit nog even doorkoken en neem de pan van het vuur. Scheidt de eieren en voeg de eierdooiers toe aan de massa. Klop het eiwit op en spatel dit als laatste onder de massa. Giet de massa in de vlaaitesten en bak op 175°C, gedurende 45 minuten.

Smakelijk,
Margrietje