



LEKKER ONTBYTSKONS

2 kop meel

4 teel bakpoeier

sout

2 eiers

1 kop melk

1/2 kop olie

METODE:

Meng droe bestandele

Klits melk, olie en eiers saam en voeg by droe bestandele

Bak 8-12 minute in kolwyntjie panne by 180'C

Nota: Vir kaasskons voeg 'n handvol kaas en beslag en bo-oor bietjie met paprika en pietersielie. Jy kan ook gaar bacon of wat jy ookal van hou in beslag sit.

Bron: In en Om die Huis

Plasing & Foto : Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK



OUMA HOLST SE SKONS

Maak: 12-14

Bereidingstyd: 15 minute

Gaarmaaktyd: 200 °C

BESTANDELE:

270 g (500 ml) koekmeel

15 ml bakpoeier

60 ml koue botter, in blokkies gesny

190 ml suurmilk (of melk)

1 ml koeksoda

1 groot eier, liggies geklits

botter, room en bessiekonfyt

METODE:

1 Sif die meel, bakpoeier en 2 ml sout saam. Vryf die botter met jou vingerpunte by die meel in.

2 Meng die suurmilk en koeksoda saam en voeg driekwart van die geklitste eier by.

3 Sny die suurmilkmengsel baie liggies met 'n stomp mes by die droë bestanddele in. Die deeg moet sag wees, maar nie nat en klewerig nie. Voeg 'n klein bietjie meel by, indien nodig.

4 Keer die deeg uit op 'n werkoppervlak wat liggies met meel bestrooi is en vorm dit met jou hande in 'n sirkel van omtrent 2,5 cm dik.

Hanteer die deeg so min en so liggies as moontlik.

5 Sny die deeg in wiggies. Pak dit op 'n gesmeerde bakplaat. Meng die orige kwart eier met 'n bietjie water en verf die skons daarmee. Bak vir 12 minute in die verhitte oond. Eet warm met botter, 'n lepel vol room en bessiekonfyt. dit begin skroei en gaar is. Garneer dit met nog vars basilie.

Bron: Idees

Plasing: Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK