



SUPERSKONS

Oond 200 ° C.

IN MENGBAK:

1 pak Bruismeel [500 gr]

½ t sout.

Roer 250 ml vars room by

Voeg by 1 blikkie 330 ml, Sprite stadig by tot hanteerbare, sagte deeg.

Jy sal dalk nie al die Sprite gebruik nie, drink die orige maar.

Dit moenie Sprite Zero wees nie.

Gooi Sprite stadig by, gas moenie te veel ontsnap.

Hanteer versigtig en druk platter met hande, druk met glas uit so groot soos jy die skons wil hê.

Plaas op gesmeerde bakplaat en Smeer bo-kant met geklitste eier en melk.

Bak vir 15-20 minute tot goudbruin.

Bedien met geklopte room en konfyt van jou keuse.

Bron: Radio Namakwaland

Plasing Henriette Wessels/ WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK



VOLKORING BOTTERBROODJIES

Oond 200°C.

DROë BESTANDELE IN MENGBAK:

1 k koekmeel,
1 k volkoring meel of nuttywheat meel,
1 t sout,
4 t bakpoeier,
1 t droë mosterdpoer,
1 ½ k gerasperde kaas.

KLITS SAAM IN 'N BEKER:

2 eiers,
80 ml kookolie en
80 ml lou water.

Roer nat bestandele by droë bestandele.

Skep lepelsvol op gesmeerde bakplaat, of rol in ronde bolletjies.

Bak vir 20 minute tot gaar.

Bron: Radio Namakwaland

Plasing: Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK