

SKURWEJAKKIES

(Mart)

Bestanddele

* 5 k Meel

- 5 k Klapper
- ½ pak Hawermout
- 3½ k Suiker
- 1 k Gouestroop
- 2 tlp Sout
- 1 tlp Kaneel) I.p.v. Kaneel en Heel Neut, gebruik
- ½ tlp Heel Neut) 2 tlps Gemengde Speserye.
- 6 tlp Gemmer
- 4 tlp Koeksoda
- ¼ k Lou Melk
- 3 Eiers
- 500 g Bake Margarien

Metode

1. Room margarien, eiers, suiker, speserye, sout, koeksoda, stroop en melk saam.
2. Knie meel, hawermout en klapper in.
3. Vorm ronde bolletjies, plaas op gesmeerde pan en bak teen
4. 180°C vir 12-15 minute in oond.

From:

<http://vanderlindes.net/> - van der Linde family

Permanent link:

<http://vanderlindes.net/recipies/biscuits/oats?rev=1639835161>

Last update: **18/12/2021 13:46**

