

PINA COLADA-KOLWYNTJIES



PINA COLADA-KOLWYNTJIES

Maak 12 kolwyntjies

*Die resep verdubbel soos 'n droom

BESTANDELE

200 g koekmengsel

100 ml pynappel, in klein blokkies gesny

1 eier

100 ml klappermelk

Vir die bolaag:

1 koppie (250 ml) klapper

1 eier

15 ml rum

45 ml bruinsuiker

METODE

Voorverhit die oond tot 190 °C.

Kry jou kolwyntjiepan gereed met twaalf houertjies vir n begin.

Ek spuit altyd die houertjies net so een spuit onderin met spray n cook, of smeer die onderkant.

Meng die pynappelstukkies met die koekmengsel.

Mens meng altyd eers die vrugte met die droe bestanddele om te voorkom dat dit net onder gaan le die pynappel sal egalig

versprei wees.

Klits die eier en klappermelk saam en meng met die koekmengsel en pynappel.

Maak seker dis goed deurgemeng. Skep in die kolwyntjiehouers. Bak vir 15 – 18 minute, totdat die bokant mooi bruin is en die kolwyntjies stewig is.

Bron: Wilna Myburgh