

# PYNAPPEL OOR DIE KOLE



## PYNAPPEL OOR DIE KOLE

2 pynappels

75 ml botter of margarine

5 ml kaneel

125 ml bruin suiker

125 ml soet wit wyn

Skil die pynappels af en sny in stukke. Rol die stukke in die suiker en deel in 4 porsies op. Plaas elke porsies op aluminium foelie, (blink kant binne) en sprinkel bietjie botter op. Gooi die wyn en kaneel oor. Maak mooi toe en braai vir omtrent 10-15 min oor medium hitte kole.

Heerlik en maklik